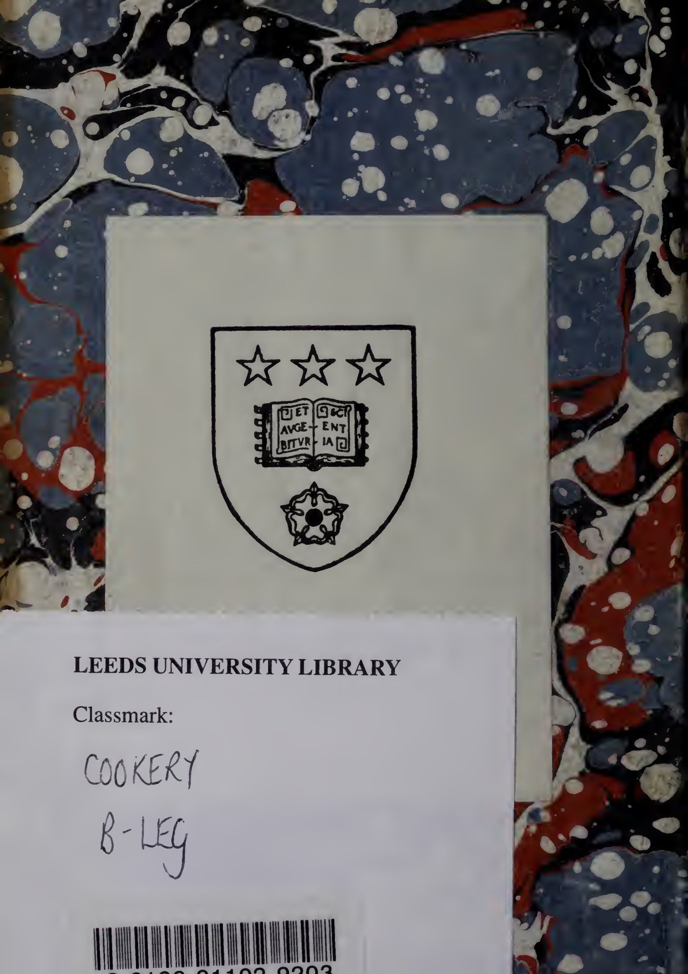
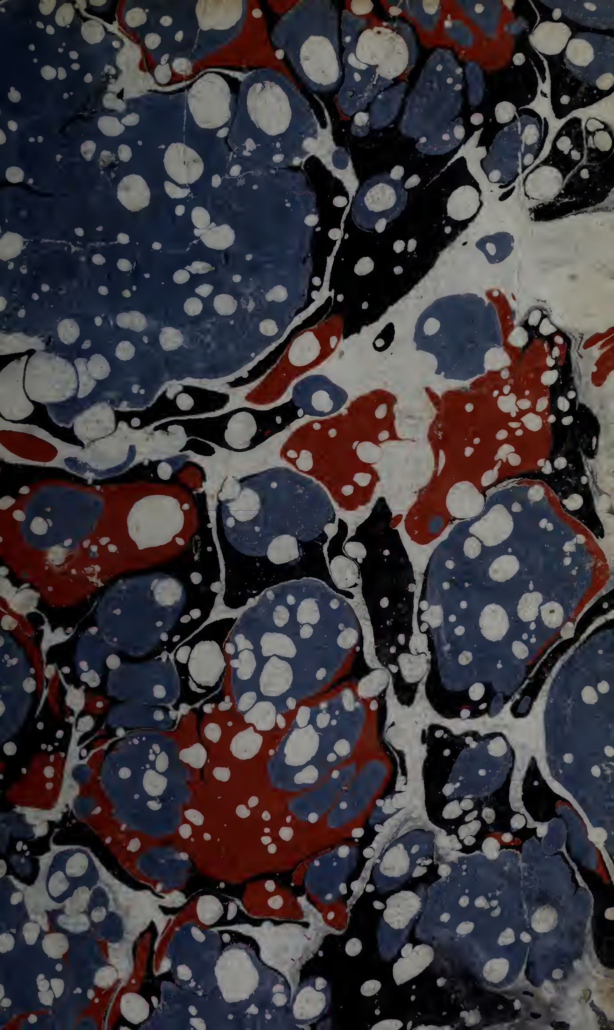

UNIVERSITY
LIBRARY
LEEDS



ET SCI
AVGE ENT
BITVR IA



HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS.

TOME TROISIEME.

Cet Ouvrage ſe vend à PARIS,

Chez EUGENE ONFROY, Libraire, rue du Hurepoix;

Et pour les Pays Étrangers,

Chez DUFOUR, Libraire, à Maeſtreicht.

On trouve chez les mêmes Libraires,

Les Fabliaux ou Contes du XIIe & XIIIe ſiecle, traduits ou extraits d'après divers Manuſcrits du tems; avec des Notes hiſtoriques & critiques, & les imitations qui ont été faites de ces Contes depuis leur origine juſqu'à nos jours; 5 vol. petit *in*-12.

Brochés....................................	9^tt
Reliés......................................	12
Les mêmes, 4 vol. in-8°. (dont il reſte encore quelques exemplaires,) *brochés*..................	17...4 f.
——————— *reliés*..................	21
Le quatrieme volume de l'Edition *in*-8°. ſe vend ſéparément, *broché*........................	4
Les Obſervations ſur les Troubadours *ſe vendent auſſi ſéparément, broché*......................	1...4 ſ.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS,

Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.

Par M. LE GRAND D'AUSSY.

PREMIERE PARTIE.

.... Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti ; si non, his utere mecum. HOR.

TOME TROISIEME.



A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE PH.-D. PIERRES,
Imprimeur Ordinaire du Roi, &c. rue S. Jacques.

M. DCC. LXXXII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.



HISTOIRE DE LA VIE PRIVÉE DES FRANÇAIS,

Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.

SUITE DU CHAPITRE IV.

Des Boissons.

SUITE DE LA IIIe SECTION.

Du Vin.

Vins de France les plus estimés depuis l'origine de la Monarchie.

J'AI traité ci-devant des vins nationaux, les plus renommés sous la domination des Romains : il me reste maintenant à donner la liste de ceux qui, depuis la conquête des Francs jusqu'à nos jours, ont eu le plus de réputation.

C'est-là une de ces matieres sur lesquelles on craint, au premier coup d'œil, de se trouver embarrassé par le trop d'abondance ; & cependant il

en eſt peu d'auſſi ſtériles. Nos neveux n'auront rien à regretter ſur cet objet pour ce qui regarde notre ſiècle. Nous avons des ouvrages qui traitent de nos vignobles. Beaucoup de livres de Jardinage, d'Agriculture, d'Hiſtoire naturelle, en parlent accidentellement. Il n'eſt pas ainſi des tems reculés, & ſurtout de ceux des deux premieres Races. Après bien des recherches dégoûtantes, à peine rencontre-t-on de loin en loin un mot qui puiſſe offrir quelque renſeignement. Je vais rapporter tout ce que m'ont offert les miennes. Au reſte, on ne verra plus, comme ci-deſſus, trois ou quatre de nos Provinces méridionales louées excluſivement pour leurs vins; la ſcène va changer, & les éloges vont être prodigués, preſque toujours, à celles qu'on avait cru long-tems peu faites pour la vigne.

Il eſt parlé avantageuſement dans Grégoire de Tours, des vins de Mâcon, d'Orléans, de Cahors, & de Dijon (*a*);

De celui d'Auvergne, dans une vie de S. Germain écrite en vers par un certain Héric qui vivait ſous Charles-le-Chauve;

(*a*) Voici ce que dit l'Hiſtorien ſur cette derniere ville. *A parte occidentis montes ſunt uberrimi, vineis que repleti, qui tam nobile incolis falernum porrigunt ut reſpuant Cabilonum.* Ce mot *Cabilonum* prouverait que les vins de Châlons-ſur-Sône étaient comptés alors parmi les plus fameux de France; mais, au lieu de *Cabilonum*, d'autres verſions portent *Aſcalonum*; &, par le témoignage de Grégoire lui-même, on verra en effet, quand je traiterai des vins étrangers, que ceux de Gaza, ville de Paleſtine, ainſi qu'Aſçalon, étaient célebres.

De ceux de Rheims & de la riviere de Marne (*a*), dans une lettre de Pardule, Evêque de Lân, à Hincmar.

Baldric ou Baudri, auteur d'un Poëme latin que Mabillon a rapporté dans ses *Annales Bénédictines*, dit que Henri I, estimait singuliérement son vin de Rébréchien, (*area bacchi*), près d'Orléans; & que, quand il allait à l'armée, il en faisait porter une provision *pour animer son courage.*

Nous avons une lettre de Louis-le-Jeune, écrite de la Terre-Sainte à Suger & au Comte de Vermandois, Régens du Royaume en son absence, par laquelle il leur mande de donner à son intime ami Arnould, Evêque de Lisieux, soixante modius de son *très-bon vin* d'Orléans. *Dilecto & præcordiali amico A. Lexoviensi Episcopo sexaginta Aurelianenses modios de meo optimo vino Aurelianensi dare non renuatis.* Il est probable que ce vin d'Orléans était celui de Rébréchien, dont le vignoble, depuis Henri, était devenu une possession de nos Rois.

J'ai déja cité plus haut un compte des revenus & dépenses de Philippe-Auguste pour l'année 1202, dans lequel il est fait mention de vins achetés, par ordre du Prince, à Choisi, à Montargis, à Saint-Césaire, & à Meulan.

Il nous est parvenu une piece de ce tems, (*Fa-*

(*a*) Aujourd'hui encore, on distingue les vins de Champagne en vins de riviere, & vins de la montagne. Les premiers renferment Hauvillers, Ay, Epernai, Cumieres, &c; les seconds, Silleri Mailli, Saint-Thierri, Versenai, &c.

bliau de la bataille des vins) antérieure même de quelques années au compte, & déja, ainsi que lui, citée précédemment, qui nous donne la liste de ceux de France réputés alors les meilleurs, & qui ne nous laisse rien à desirer sur cet article.

Parmi les vins de Province ou de canton, le Poëte vante ceux du Gâtinais, d'Auxois, d'Anjou, & de Provence.

Quant aux vins particuliers, renommés dans les différentes Provinces, on voit que,

L'Angoumois, avait ceux d'Angoulême.

L'Aunis, ceux de la Rochelle.

L'Auvergne, ceux de S. Pourçain *(a)*.

Le Berry, de Santerre, de Châteauroux, d'Issoudun, & de Buzançais.

La Bourgogne, d'Auxerre, Beaune, Beauvoisins, Flavigni, & Vermanton.

La Champagne, de Chabli, Epernai, Rheims, Hauvillers, Sezanne, Tonnerre.

La Guyenne, de Bordeaux, Saint-Emilion, Trie, & Moissac.

L'Isle de France, d'Argenteuil, Deuil, Marli, Meulan, Soissons, Montmorenci, Pierrefite, & S. Yon.

Le Languedoc, de Narbonne, Béziers, Montpellier, & Carcassonne.

(*a*) Un autre de nos Poëtes du XIII[e] siècle, parlant d'un homme qui était devenu fort riche, dit de lui, pour nous donner une idée de son luxe, qu'il ne buvait plus que du vin de Saint-Pourçain.

Le Nivernais, de Nevers, Vézelai.

L'Orléanais, d'Orléans, Orchese, Jergeau, Samoi.

Le Poitou, de Poitiers.

La Saintonge, de Saintes, Taillebourg, S. Jean-d'Angéli.

La Touraine, de Montrichart.

Le Poëte parle avec mépris des vins d'Etampes, de Tours, & du Mans. Il accuse ces deux derniers d'être sujets à s'aigrir en été.

Il nous représente le vin de Beaune avec une couleur jaune, qui tirait sur celle de la corne du bœuf. Une pareille couleur dans un vin, est assez difficile à comprendre. Quoi qu'il en soit, le vignoble dont il s'agit passait pour un des premiers du Royaume. Quand les Papes, en 1308, vinrent transporter en France le Siége Pontifical, leur table, presque pendant tout le tems qu'ils séjournerent dans Avignon, la table de leurs principaux Officiers, & celle des Cardinaux eux-mêmes, furent toujours fournies de vin aux dépens du Monastere de Cluni. Or ce vin était probablement du vin de Beaune : car Pétrarque écrivant en 1366 à Urbain V, pour l'engager à revenir dans Rome, & réfutant les différentes raisons qui retenaient au-delà des monts les Cardinaux, dit : *je leur ai entendu alléguer quelquefois qu'il n'y avait point de vin de Beaune en Italie.*

Quant au tribut onéreux dont était chargée l'Abbaye de Cluni, Baluse, *(vies des Papes d'Avignon)* nous apprend qu'elle en fut enfin exemptée par ce même Urbain V.

On lit dans Paradin que Maheul, épouse de Jean,

Comte de Bourgogne, avait à Pomard qui, dit-il, *est la fleur des vins de Beaune*, un droit de cent quatre muids; & qu'en 1234, ce droit fut acheté par Hugues, Duc de Bourgogne, & beau-frere du Comte.

En 1510, quand les Ambassadeurs envoyés par l'Empereur Maximilien à Louis XII, traverserent la France pour aller trouver le Prince à Tours où il était, la Reine, à leur passage par Blois, leur envoya, écrit Caulier, l'un des Ambassadeurs, du poisson, de la marée, *avec trois barrils de vin vieil de Beaulne & d'Orléans.*

D. Vaissette, (*Histoire du Languedoc*) rapporte un Compte du Domaine pour l'année 1310, dans lequel il est mention d'une somme employée par Philippe-le-Bel à une épreuve des vins de Gaillac, de Pamiers, & de Montesquieux. L'épreuve ne réussit sans doute que pour le premier: au moins c'est le seul des trois qu'on retrouvera dans les listes qu'on va lire.

Il en est de la réputation des vins, s'il est permis de le dire, comme de celle des hommes. Pour sortir de la foule où l'on reste ignoré, il ne suffit pas d'avoir un mérite réel; quelquefois encore il faut des circonstances favorables, ou un heureux hasard, qu'on ne rencontre pas toujours. A qui n'est-il pas arrivé, en voyageant, de boire dans un canton de Province inconnu, des vins délicieux auxquels il ne manque, pour aquérir une renommée, que d'être produits à la Cour ou dans la Capitale. Tel vignoble d'ailleurs, après avoir été long-tems réputé mé-

diocre, peut tout-à-coup, par l'induſtrie de ſon propriétaire, par des procédés particuliers, par une meilleure méthode de cultivation ou de vendange, devenir plus parfait qu'il était auparavant. On en a mille exemples; &, pour n'en citer qu'un ſeul, la Romanée, ſi fameux depuis une cinquantaine d'années, & dont le feu Prince de Conti a voulu aquérir la propriété, ne doit-il pas ſa célébrité à un S[r] de Cronambourg, Officier Allemand au ſervice de France, qui, ayant épouſé l'héritiere de ce vignoble, a ſu le rendre un des premiers de la Bourgogne.

La même choſe a dû arriver dans tous les âges de la Monarchie; & les différentes liſtes que contiendra cet article en ſont la preuve. S'il en eſt qui préſentent quelquefois les mêmes noms, la plupart offrent, de ſiècle en ſiècle, des noms nouveaux. Ainſi, par exemple, Euſt. Deſchamps, (mort vers 1420), dans les nombreuſes poéſies manuſcrites qu'il nous a laiſſées, cite les vins de Bourgogne, de Gaſcogne, de la Rochelle, de Chabli, de S. Pourçain, de Beaune, & d'Orléans, qui tous ont été nommés déja par des auteurs antérieurs à lui; mais il en cite pluſieurs dont on n'a point encore vu les noms: Aï, Auſſone, Cumieres, Dameri, Germoles, Givri, Goneſſe, Iranci, Mantes (*a*), Pinos, Tournus, Troy, & Vertus.

(*a*) On prétend que, de tous les vins de France, celui qui réſiſte le plus aux tranſports eſt le vin de Mantes; &, en témoi-

Il ſemble que la Bourgogne & la Champagne diſputaient alors d'induſtrie & d'émulation. Si la premiere avait aquis Auſſone, Iranci, Givri, Tournus; la ſeconde pouvait ſe glorifier de Dameri, de Vertus, de Cumieres, & d'Aï. On eût dit que déja régnait entre les deux Provinces cette rivalité qui les diviſa au commencement du XVIII[e] ſiècle, & dont je donnerai plus bas l'hiſtoire.

Ce que Beaune était pour la Bourgogne, bientôt Aï le devint pour la Champagne. Ces deux vins furent comptés parmi les meilleurs de France. Ce dernier, dit Patin, *eſt celui que Dominicus Baudius appelloit chez M. de Thou*, VINUM DEI. Paumier, (*Traité du vin*, ann. 1588), écrit *que les Rois & les Princes en faiſoient leur breuvage ordinaire.* En effet, on aſſure que Léon X, que Charle-Quint, François I, & Henri VIII, avaient aquis chacun un vignoble dans ce canton. C'eſt au moins la tradition ancienne du pays; & S. Evremont en fait mention dans une lettre au Duc d'Olonne.

Le Bourgogne paſſait pour être plus ſain, plus cordial, &, comme diſaient les Anciens, plus *généreux.* Eraſme, ayant été tourmenté de douleurs

---

gnage de ce fait, on cite un de nos voyageurs du dernier ſiècle, qui en porta juſqu'en Perſe, ſans qu'il eût éprouvé la moindre altération. Si le fait eſt vrai, il n'eſt pas unique, ni particulier au vin de Mantes. Rubruquis, un de ces Religieux que S. Louis envoya pour convertir les Tartares, dit dans la relation qu'il nous a laiſſée de ſon voyage, avoir porté en Tartarie, & donné au Kan, un *flaccon de vin muſcat*, qui s'était très-bien conſervé pendant une ſi longue route.

néphrétiques qu'il attribuait aux vins, durs & âpres, du Rhin, adopta celui-ci pour unique boiſſon; & bientôt il lui dut un rétabliſſement parfait. *Sic enim ſubito recreatus eſt ſtomachus*, dit-il, *ut mihi viderer renatus in alium hominem.* Il a conſigné dans une de ſes lettres l'éloge d'une liqueur à laquelle il fut redevable de la ſanté; & je tranſcrirai ici les expreſſions de ſa reconnaiſſance, quoique le bon goût puiſſe y reprendre peut-être des tournures à prétention & un ſtyle maniéré, qui viſent au Phébus, & qui ne devinrent que trop communs aux Ecrivains d'un ſiècle où, non contens d'étudier les Anciens, ils voulaient déja les imiter. « Heureuſe » Province, continue Eraſme ! Elle peut bien, à » juſte titre, s'appeller la mere des hommes, puiſ- » qu'elle porte un pareil lait. Je ne m'étonne plus » maintenant, ſi jadis on plaçait parmi les Dieux » celui dont le génie avait inventé quelque choſe » d'utile au genre humain. Le premier qui enſeigna » l'art de faire ce vin, ou qui en fit préſent, (il » ſuffiſait au reſte d'en enſeigner l'art), ne doit- » il point paſſer plutôt pour nous avoir donné la » vie que pour nous avoir gratifié d'une liqueur ».

Champier faiſait, de ſon tems, une remarque qui, aujourd'hui, eſt plus vraie encore qu'elle ne l'était au XVIe ſiècle; c'eſt qu'il n'y a point de pays ſur la terre qui puiſſe ſe glorifier d'avoir d'auſſi bons vins que la France, & ſur-tout d'en avoir autant de bons. Il compte dans ce nombre le vin d'Arbois, & le muſcat de Languedoc; & nous apprend qu'en Artois & dans le Hainault, on recher-

chait celui de Beaune ; mais que le reſte de la Flandres préférait ceux d'Orléans.

Beaujeu vante les vins de la Crau ; & Rabelais ceux d'Auxerre, de Mirevaux, de Migraine, de Canteperdrix, & de Frontignan. Parmi ces derniers, ſi vous exceptez Auxerre, déja cité précédemment, voici encore quatre noms nouveaux.

Au repas que le Roi donna, en 1602, aux Ambaſſadeurs Suiſſes, on ſervit du vin de Canteperdrix. Sur la fin du dernier ſiècle, Mad. du Noyer, (*Lettres hiſtoriques & galantes*), diſait qu'on *pouvoit l'appeller vin des Dieux, puiſque c'étoit celui qu'on envoyoit à Rome pour la bouche du S. Pere.*

Quant à celui d'Arbois, cité par Champier, on ne peut prononcer ce nom ſans une ſorte d'attendriſſement : c'eſt le vin qu'aimait Henri IV. Il nous rappelle une anecdote touchante, que connaiſſent tous les bons Français, & que je me permettrai néanmoins de répéter ici, autant pour honorer la mémoire du plus clément des Rois, que pour ſemer quelque intérêt dans les arides énumérations qui m'occupent. La voici telle que Sully la rapporte.

« En 1596, le Duc de Mayenne, après avoir » mis bas les armes & traité avec Henri, ſe rendit » à Mouceaux, où était le Roi, pour l'aſſurer de » ſa fidélité. Celui-ci, en ce moment, ſe promenait » dans le parc avec Sulli. Mayenne s'étant jetté à » ſes genoux, il le releva, l'embraſſa trois fois ; » puis le prenant par la main, il le mena par les » différentes allées du Parc, pour lui en faire admirer les beautés. Leſte & diſpos, il marchait

» à grands pas : le Duc au contraire, qui était fort » gras, & qui d'ailleurs était incommodé d'une » ſciatique, ne pouvait le ſuivre qu'avec une peine » infinie. Il ſuait à groſſes gouttes, & ſouffrait » cruellement, ſans pourtant oſer ſe plaindre. Le » Roi enfin s'en étant apperçu, lui dit : parlez vrai, » mon Couſin ; n'eſt-il pas vrai que je vais un peu » vîte pour vous. Mayenne répondit qu'il étouffait ; » & que ſi S. M. eût continué, Elle l'eût tué ſans » le vouloir. Touchez-là, mon Couſin, reprit le » Roi en riant & lui frappant ſur l'épaule : car, par- » dieu, voilà toute la vengeance que vous aurez » de moi ; & en même tems il l'embraſſa de nou- » veau. Mayenne, pénétré juſqu'aux larmes d'un » pareil procédé, fit un effort pour ſe jetter à ge- » noux une ſeconde fois. Il baiſa la main du Roi, » & lui jura qu'il le ſervirait déſormais contre ſes » propres enfans. Or ſus, je le crois, répartit » Henri ; &, afin que vous puiſſiez m'aimer & » me ſervir plus long-tems, je vais vous faire donner » deux bouteilles de vin d'Arbois ; car je penſe que » vous ne le haïſſez pas ».

Quand Sulli, nommé Duc & Pair, donna, pour ſa réception, un grand repas, le Roi vint tout-à-coup le ſurprendre & ſe placer au nombre des convives. Cependant, dit le Duc, comme il avait faim & qu'on tardait à ſervir, il alla, en attendant, *manger des huîtres & boire du vin d'Arbois.*

Paumier, ce Médecin normand dont j'ai cité ailleurs un traité ſur le cidre, nous en a laiſſé ſur le vin un autre, publié en même tems, & dans lequel

je trouve quelques détails à extraire, quoiqu'il n'insiste gueres que sur la qualité des vins.

Il en compte de quatre couleurs différentes; le blanc, le rouge, le noirâtre, & l'œil de-perdrix, c'est-à-dire, celui qui tire sur le roux.

Il dit que la France ne produisait aucun vin rouge qui fût doux; excepté dans le Bordelais, où l'on en trouvait *de rouges & de noirs, accompagnez de de grande douceur;*

Que les vins de Gascogne étaient chauds, vineux, faciles à digérer, & de couleur œil-deperdrix;

Que presque tous ceux d'Anjou étaient blancs, puissans, doux, & vineux;

Que ceux de Château-Thierri étaient agréables; mais tellement dangereux que la plupart des habitans avaient la goutte dès leur tendre jeunesse, & qu'ils mouraient avant d'avoir atteint l'âge d'homme ordinaire;

Que la Bourgogne avait beaucoup de vins blancs; mais qu'elle n'en envoyait à Paris que de rouges:

Que le meilleur de l'Isle-de-France était celui de Couci: *aussi les Rois avoient-ils coutume de le réserver pour leur bouche.* Au second rang était celui de Seurre;

Que les plus renommés de l'Orléanais étaient ceux de Bouc, de Chési, de la Chapelle-S.-Hilaire, de Livet, de Nigrai, de Sauctai, de S. Gy, & de S. Mémin; que ceux de Messas & de Voisine aquéraient le même degré de bonté, quand ils avaient éprouvé un long voyage; enfin qu'il n'y avait en

blanc que les vins de Louri & de Rébéchies (Rébréchien cité ci-dessus) qui sortissent de la Province.

Baccius, dans son Traité *de vineis*, imprimé à Rome en 1596, a un chapitre sur les vins de France. Il y vante ceux d'Arles, de Béziers, de Bordeaux, de Frontignan, de Gaillac, de S. Laurent; les vins d'Avignon qui arrivent *dans de petits barrils cerclés de fer*; les vins blancs *qui pétillent hors du verre, & qui flattent l'odorat autant que le goût*, (c'est sans doute notre Champagne mousseux); enfin les vins des environs de Paris, *qui ne le cedent à aucun canton du Royaume.*

Vins des environs de Paris.

Ce que l'Auteur dit de ces derniers paraîtra aujourd'hui fort étrange. Mais on sera bien plus surpris encore du mépris qu'on a pour eux maintenant, quand on saura qu'ils ont joui, pendant près de quatorze siècles, de la plus grande réputation.

On a vu précédemment que l'Empereur Julien en avait fait l'éloge. On a vu le Fabliau de la *Bataille des vins* nommer Montmorenci, Deuil, Pierrefite, Argenteuil (*a*), Marli, au nombre des champions les plus redoutables qui disputaient aux au-

---

(*a*) Renaud, Comte de Boulogne, possédait des vignes dans le territoire d'Argenteuil. Philippe-Auguste, en étant devenu possesseur à son tour, les donna à Guérin, Evêque de Senlis. Un certain Boileau, qui vivait sous Philippe-le-Bel, en avait une dont il fit présent aux Chartreux de Paris; & ces Religieux regarderent le legs comme si précieux, qu'à la mort du donateur, ils l'inhumerent, par reconnaissance, dans leur grand Cloître. V. *l'Hist. du Diocèse de Paris*, par l'Abbé le Bœuf.

tres vins du Royaume la préférence. On a vu nos Rois ſe réſerver pour eux le vin de Couci; Philippe-Auguſte en faire acheter à Choiſi; & Euſt. Deſchamps compter celui de Goneſſe au nombre des meilleurs.

Chaſſeneux (*Catalogus gloriæ mundi*) fait le même honneur à celui de Paris. Liébaut vante ceux d'Argenteuil, de Sévre, & de Meudon; l'*Hercule Guépin* (mauvais poëme ſur les vins d'Orléans, imprimé en 1605), ceux de Ruel, de Surène, & de Couci; enfin l'Abbé de Marolles loue de même ceux de Surène, de Ruel, d'Argenteuil, & de S. Cloud, leſquels, dit-il, *ſont purs & point malfaiſans.*

Paumier ne tarit point ſur l'éloge des vins *françois;* car c'eſt ainſi qu'il nomme les vins de l'île-de-France. A l'entendre, il n'en eſt aucun qui convienne ſi bien aux convaleſcens, aux gens de lettres, aux habitans des villes, en un mot à toutes les perſonnes qui ne font point un travail forcé. « Ils » n'ont point l'inconvénient de deſſécher le ſang, » comme ceux de Gaſcogne; de porter à la tête, » comme ceux de Château-Thierri & d'Orléans; » d'occaſionner des obſtructions & des humeurs, » comme ceux de Bordeaux ». Selon lui, tout ce que peut prétendre le Bourgogne, *quand il a perdu toute aſpreté, & qu'il eſt en ſa bonté*, c'eſt de ne *point céder aux vins françois.*

Il me ferait facile de multiplier ici les témoignages; mais je me contenterai de remarquer qu'on les voit toujours être auſſi favorables, juſques vers la fin du dernier ſiècle. Patin écrivait encore en 1669;

vive le pain de Goneſſe avec le bon vin de Paris, de Bourgogne, de Champagne; ſans oublier celui de Condrieu, & le muſcat de Languedoc, de Provence, de la Ciotat, & de S. Laurent. Gontier (*de ſanitate tuendâ*) comptait au rang des meilleurs, les vins de Ruel, & ſur-tout ceux de Surène & de Ritz, que le Roi faiſait ſervir à ſa table comme délicieux; *quæ Regi ſunt in deliciis.* Enfin Chaulieu, dans une pièce de poéſie, écrite en 1702, nous repréſente le Marquis de la Fare, ſon ami, allant ſouvent à Surène boire du vin:

Et l'on m'écrit qu'à Surêne
Au cabaret on a vu
La Fare & le bon Silène
Qui, pour en avoir trop bu,
Retrouvoient la porte à peine
D'un lieu qu'ils ont tant connu.

Qui a pu donner une pareille célébrité à des vins qui aujourd'hui en ont ſi peu? Ou plutôt qui a pu, depuis un ſiècle, leur faire perdre celle qu'ils avaient ſi juſtement aquiſe & méritée? Ne ſe pourrait-il pas que les propriétaires, aveuglés par l'appas du débit sûr & prompt que leur offrait le voiſinage de la Capitale, aient eu l'imprudence de négliger les façons de leurs vignes; de choiſir des plants d'une qualité inférieure, mais d'un plus grand rapport; en un mot, de préférer l'abondance à la qualité! C'eſt le reproche qu'on fait aujourd'hui à certains cantons de Bourgogne, autrefois célebres, maintenant tombés dans l'oubli. C'eſt le ſort qu'ont eu en Italie le Maſſique, le Cécube, le Falerne,

ces vins tant chantés par Horace & par ſes contemporains, & que, cent ans après le Poëte, l'avidité des colons avait déja décriés autant qu'ils le ſont aujourd'hui.

Champier remarquait, il y a plus de deux ſiècles, que ce qui ſoutenait la réputation des vins d'Orléans était l'attention extrême que les propriétaires apportaient à la façon de les faire ; ne s'en rapportant ſur cet objet qu'à eux ſeuls, formant de ce travail leur unique occupation, & portant, juſques dans les moindres détails, l'œil vigilant du maître : au lieu que les Lyonnais & les Pariſiens, diſtraits par leur commerce & par leurs affaires, achetaient un vignoble plutôt comme un bien agréable que comme un bien utile, & en abandonnaient entiérement le ſoin à des mercénaires. Liébaut fait une réflexion pareille. « D'où vient, » dit-il, que rarement vous entendrez dans la con- » verſation un Orléanais ou un Bourguignon ſe » plaindre de ſes vignes, & que vous entendrez au » contraire un Pariſien ſe plaindre ſans ceſſe des » ſiennes ? C'eſt que l'un y travaille lui-même & » s'en occupe ; tandis que l'autre s'en rapporte à » un vigneron ignorant ou fripon ».

Cependant, Champier attribue principalement à François I, & aux Grands de ſa Cour, le diſcrédit où commencerent alors à tomber les vins des environs de Paris. Ces perſonnages, dit l'Auteur, ayant le goût émouſſé par la bonne chere, ils trouverent la boiſſon dont nous parlons faible & ſans force, & accueillirent les vins forts & vigoureux du midi de la France,

France, qu'ils firent venir à grands frais. Mais en voilà ſuffiſamment ſur cette matière : je reprends l'énumération des vignobles du Royaume, dont les noms ſe trouvent cités avec éloge par nos Ecrivains.

L'auteur des *devis ſur la vigne* (an. 1550) vante le vin de Grave ;

Du Fouilloux, dans ſa *Vénérie*, ceux de Grave & de Chaloſſe ;

De Serres, ceux d'Aï, de Largentiere, de Bagnols, Beaune, Canteperdrix, Caſtelnau, Gaillac, Grave, Joyeuſe, Lambras, Loudun-de-Languedoc, Montelimar, Montréal, Mouſſengirard, Nérac, Rabaſtenc, Riz, la Rochelle, Tournon, & Villeneuve-de-Berc (*b*). Il y vante encore le muſcat de Frontignan & de Mirevaux, & les *excellens vins blancs d'Orléans.*

L'Hercule guépin, poëme ſur les vins d'Orléans, dont j'ai parlé ci-deſſus, compte parmi les meilleurs de cette Province, Bouc, Cambrai, Chéci, Combleux, Coudrai, Fourneaux, la Gabillere, Lécot, Louri, Marigni, Maumenée, Olivet, Pouti, Samoi, S. Aï, S. Martin, S. Mémin, S. Hilaire, & S. Jean-de-Braies.

Outre ces vins de l'Orléanais, le Poëte en nomme pluſieurs des autres Provinces, Aï, Arbois, Auxerre, Bar-ſur-Aube, Beaune, Caſtelnau, Couci,

---

(*a*) L'Auteur, qui était du Vivarais, place dans ſa liſte pluſieurs vins de ſon canton & des environs.

Frontignan, Gaillac, Grave, Jarnac, Lân, Montpellier, la Réole, Ruel, Surène, Tin, Toulon; le vin de Court qu'il qualifie de l'épithete *friand* ; le Madon, qu'il appelle la *gloire du vin blaiſois* ; & enfin le Priſpartout qu'il nomme de même *gloire du Vandômois.*

Selon Loiſel (*Mémoires ſur le Beauvaiſis*, an. 1617,) les meilleurs de ce canton étaient ceux de Bailleval, de la Bruyere, de Liancourt, & de S. Félix.

L'Abbé de Marolles, dans ſa traduction de Martial, nous offre une liſte bien autrement étendue. A propos de ce que le Poëte latin dit des vins fumés de Marſeille, le commentateur nomme tous les vignobles fameux qu'avaient, de ſon tems, chacune de nos Provinces. Dejà ſon bavardage m'a fourni ſur les fromages une note curieuſe : car, pour un compilateur tel que moi, le fatras du plus plat auteur peut ſouvent devenir utile. Voici l'énumération que fait celui-ci de nos meilleurs vins, d'après la diviſion des Provinces qui exiſtait alors.

Pour l'Auvergne, ceux de Thiers & ceux de la Limagne ;

Pour le Berri, Aubigni, Iſſoudun, Sancerre, Vierzon;

Pour le Blaiſois, S. Dié, Vineuil, & les grois de Blois;

Pour la Bourgogne, Auxerre, Beaune, Coulanges, Joigni, Iranci, Vermanton, & Tonnerre *que quelques-uns préférent*, dit-il, *à tous les autres.*

Pour la Champagne, Aï, Avenai, Chabli, Epernai, Jaucourt;

Pour le Dauphiné, l'Hermitage;

Pour la Franche-Comté, Arbois;

Pour la Guyenne, Bordeaux, Chaloſſe, Grave, & Médoc;

Pour l'Ile-de-France, Argenteuil, Ruel, S. Cloud, Soiſſons, Surène;

Pour le Languedoc, Condrieux (*a*), Frontignan, Gaillac, Limoux;

Pour le Nivernais, Pouilli, & la Charité;

Pour la Normandie, Mantes;

Pour l'Orléanais, Génetin, S. Mémin; & l'Auvernat qui eſt *ſi noble qu'il ne peut ſouffrir l'eau, quoique d'ailleurs il ſoit généreux.*

Pour la Provence, Caſſos, la Cioutat, S. Laurent; (ce dernier eſt nommé avec éloge dans les lettres de Mad. de Sevigné.)

Pour la Touraine, (c'était la patrie de l'auteur,) Amboiſe, Azai-le-Féron, Bléré, Bouchet, la Bourdaiſiere, Claveau-la-Folaine, Maillé, Mézieres, Montrichard, Mont-Louis, Nazelles, Noiſſai, Plaudet, Saint-Avertin, Vérets, Vernou, Vouvrai.

Il y a quelques remarques à faire ſur ce catalogue de Marolles.

1°. L'Auvernat de l'Orléanais, que l'auteur loue tant, & qui le méritait ſi peu, n'a pas été à beau-

(*a*) Condrieux eſt dans le Lyonnais.

coup près traité auſſi bien par Boileau. Tout le monde connaît ces vers du Satyrique,

Un laquais effronté m'apporte un rouge bord
D'un Auvernat fumeux, qui, mêlé de lignage,
Se vendoit chez Crenet (a) pour vin de l'Hermitage;
Et qui rouge & vermeil, mais fade & doucereux,
N'avoit rien qu'un goût plat, & qu'un déboire affreux.

Au reſte, le vin d'Orléans avait alors bien perdu de ſa réputation, ſi l'on en croit une anecdote ſinguliere que rapporte Gontier, (*de ſanitate tuendâ*, ann. 1668). « Quoiqu'il fût agréable, dit l'Auteur, » cependant il était défendu, par un réglement de » nos Rois, de le ſervir ſur leur table; & quand » le Fourniſſeur entrait en charge, on lui faiſait » prêter ſerment de n'en jamais donner à Sa Ma- » jeſté ». Hamilton, dans ſes poéſies, en parle de même avec dédain.

. . . Le vin dont les Dieux vont buvans,
Auprès du vôtre en parallele,
Paroîtroit du vin d'Orléans,

2°. Des liſtes qu'on a lues ci-deſſus, la premiere où l'on ait vu le vin de Grave eſt celle de l'auteur des *devis ſur la vigne*, ann. 1550. Cependant, ſi

---

(a) Crenet était celui qui tenait alors le cabaret fameux *de la pomme de pin*, ſitué près du pont Notre-Dame, vis-à-vis l'égliſe de la Madelaine. Il eſt parlé de ce cabaret dans Villon & dans Rabelais. Regnier (Satire X) nous peint un ivrogne, ſur le nez duquel

. . Maints rubis balais, tout rougiſſans de vin,
Montroient un *hac itur* à la pomme de pin.

on le juge, d'après le témoignage de Mad. de Sévigné, il paraît qu'on l'estimait médiocrement. En parlant de M. de Lavardin, elle dit : *c'est un gros mérite qui ressemble au vin de Grave.*

3°. Jusqu'ici le Dauphiné n'a joué aucun rôle dans l'énumération de nos vignobles; &, sans de Serres qui a cité Montelimar, le nom de cette Province n'eût pas été prononcé avant le XVII[e] siècle. Enfin voici le vin de l'Hermitage qui paraît sur la scène; mais, si la réputation de celui-ci fut tardive, il en est peu qui en ait eu une aussi brillante. Dès qu'il fut connu à la Cour, on le plaça tout-à-coup aux premiers rangs. *Le Roi*, écrivait Patin en 1666, *a fait présent au Roi d'Angleterre de deux cens muids de très-bon vin; savoir de Champagne, de Bourgogne, & de l'Hermitage.* On a vu, ci-dessus, Boileau en parler comme d'un vin de premiere qualité. Enfin la *Comédie des Côteaux ou des friands Marquis*, ann. 1665, le nomme avec ceux d'Aï, d'Arbois, de S. Mémin, de Mâcon, & de S. Laurent.

Brossette, Commentateur de Boileau, expliquant ce vers du Poëte, *Profès dans l'Ordre des Côteaux*, dit que les côteaux de Champagne qui produisent le vin le plus renommé, sont Rheims, Silleri, Hauvillers, Aï, Taissi, Verzenai, & S. Thierri (*a*).

(*a*) A ces noms, Brossette ajoute celui de Pérignon; mais Pérignon, comme l'observe l'Auteur du *Spectacle de la Nature*, était le Religieux Bénédictin qui faisait les vins de l'Abbaye d'Hauvillers. Au reste si Brossette s'est trompé en prenant un nom d'homme pour celui d'un côteau, Pluche s'est trompé aussi à son tour, en avançant

On lit dans les *nouvelles recherches sur la France*, qu'en 1680, Louis XIV étant tombé malade, les Médecins lui conseillerent le vin de Nuits, comme celui qui était le plus pectoral & le plus propre à rétablir ses forces : & de-là vint, ajoute l'Auteur, la grande réputation dont ce vignoble a joui depuis.

Chaulieu dans ses poésies, célebre le vin de Chassagne, le vin de Morachet, & la Tocane (*b*).

Le Mémoire de l'Intendant de Bourgogne, l'un de ceux qui en 1698 furent, par ordre du Roi, fournis au Duc de Bourgogne pour son instruction, par les divers Intendans du Royaume, remarque que les vins de Tonnerre étaient *fort recherchés par les Flamands.*

Selon le Mémoire de l'Intendant d'Alsace, les vins de cette Province étaient généralement *très-bons*. Presque tous se débitaient en Suède & en Dannemarc, sous le nom de vins du Rhin ; & ils avaient sur-tout la propriété d'augmenter en qualité au bout de douze ou quinze ans. Quant à ceux qui étaient médiocres, on les convertissait, dit-il, en eaux-de-vie & en vinaigres, qui se consommaient en Hollande & le long du Rhin.

---

que ce Religieux, par la méthode nouvelle qu'il avait inventée pour faire ses vins, était parvenu à leur procurer une grande réputation. Leur renommée est bien antérieure au P. Pérignon, puisqu'ils étaient fameux dès le XIII[e] siècle, ainsi qu'on l'a vu ci-dessus.

(*b*) On appellait tocane le vin nouveau de Champagne, fait de la mere-goutte. Il était alors fort à la mode ; mais il ne pouvait se garder que six mois.

D'Herbigni, Intendant de Lyon, nous apprend dans ſon Mémoire que les vins de Beaujolais commençaient à aquérir quelque réputation. Ils ſont légers, & aſſez eſtimés, dit-il. Il ajoute que quand l'année n'était point favorable en Bourgogne & en Champagne, les marchands de Paris venaient ſe fournir en Beaujolais. Pour en impoſer par le nom, il les appellaient vins de Mâcon, vins de Mâconnais, vins de baſſe-Bourgogne : mais malheureuſement, dit l'Auteur du *commerce des vins*, ouvrage fait ſur ceux de ce canton, & publié en 1769 ; comme ils ne les achetaient que pour mêlanger avec d'autres plus faibles, ils recommandaient qu'on ne leur donnât point de couleur : ce qui diminuait beaucoup de leur qualité, parce que, pour les rendre tels, il fallait ne les laiſſer en fermentation que très-peu de tems.

Il ſerait à ſouhaiter que dans chaque Province il ſe fût trouvé, en différens tems, des gens inſtruits qui nous en euſſent fait connaître les vignobles les plus renommés. De pareils renſeignemens ſeraient pour nous aujourd'hui d'excellens mémoires ſur une des premieres & des plus avantageuſes productions du Royaume. C'eſt ce qu'a fait Daridel, dans ſon *Hiſtoire des plantes de Provence*, an. 1715 ; & c'eſt par-là que je finirai ces liſtes fatiguantes. Voici, ſelon lui, quels étaient les meilleurs vins de cette Province : Aubane, Barbantane, Brignole, Comes, Caux, Cucuron, Malouefſe, Manoſque, la Margue, Maubecq, Riez, Robert, & Roquevaire. Il cite encore les vins rouges de Gémenos & d'Orgon ;

le blanc de Caſſis & de Marignane; la malvoiſie de Cuers; enfin le muſcat de la Ciotat & des Quatre-Tours.

On ne voit point dans ce nombre le S. Laurent, vanté par Baccius, par l'Abbé de Marolles, & par Mad. de Sévigné.

Au reſte, quoique la Provence, par l'avantage que lui donne un beau ciel, ſoit une des contrées du Royaume dont les vignobles paraiſſent les plus faits pour avoir de la réputation; c'eſt cependant une de celles qui en ont le moins. L'Académie de Marſeille, ſoupçonnant que ce diſcrédit venait des mauvaiſes méthodes qu'on y employait pour les vins, propoſa, il y a quelques années, un prix dont le ſujet était la meilleure maniere de les faire. M. l'Abbé Rozier, auteur de l'ouvrage qui fut couronné par l'Académie, reproche en effet aux habitans, dans ſon Mémoire, beaucoup de procédés vicieux. Il accuſe même certains propriétaires d'en employer de ſi pernicieux, *qu'il faudroit*, dit-il, *punir rigoureuſement ces odieux fabricateurs, ces peſtes publiques.*

Eſpeces de raiſins les plus uſitées.

Après avoir fait connaître quels ont été, dans les différens ſiècles, les meilleurs vignobles de France, je crois devoir dire un mot ſur les eſpeces de raiſins dont on y faiſait le plus de cas. Ce qui regarde ſur cette matiere l'ancienne Gaule, a déja été traité précédemment.

On compte en Europe environ trois cens ſortes diverſes de raiſins. Toutes cependant ne ſont pas communes à tous les pays. Chaque contrée a les ſiennes, que le haſard, le caprice, ou les circonſ-

tances, lui ont procurées; & en France même, où l'on n'en connaît qu'un certain nombre, les efpeces qu'a adoptées tel canton ne font pas celles qu'on cultive dans tel autre. Par exemple, les environs de Paris, felon M. Fabrégou, n'en comptent que trente-fept; & il eft probable que nos autres Provinces n'en ont pas proportionnellement davantage. Au refte, pour connaître d'une maniere sûre quelles font en ce genre nos richeffes, il faudrait que chaque canton trouvât fon écrivain botanifte; comme prefque tous ont trouvé leur hiftorien. Mais, malgré la faveur qu'aquiert de jour en jour le goût pour l'Hiftoire naturelle, nous ne devons point nous flatter de voir un pareil fouhait accompli de fi-tôt. Après cela, quels renfeignemens peut-on efpérer pour les tems antérieurs ?

Liébaut, le premier qui m'ait offert quelques détails fur cet objet, ne comptait au XVIe fiècle que dix-neuf efpeces de raifins; le frumenteau; le gouais; le gouais faugé; le pinet d'Anjou; le négrier, ou prunelat rouge; le néraut, ou bourguignon noir; le bourguignon blanc, nommé autrement clofier, ou meurlon; le rochelais, & le bourdelais, *qui ne mûriffent qu'en treille*; celui qu'à Paris on nommait foirard, & en Bourgogne cinquain; trois fortes de mêlier, le commun, le gros, & le franc; trois de morillon, favoir le pinot, le pinot-aigrot, & le beccane, ou morillon-lampereau; enfin trois de famoireau, dont l'une connue fous le nom de prunelat-blanc.

Baccius (*de vineis*) a copié ce que dit Liébaut;

cependant il ajoute à la liſte de ce dernier le muſcadet, connu plus communément ſous le nom de chaſſelas.

De Serres en donne une beaucoup plus nombreuſe, & qui le ſerait bien davantage encore, s'il avait diſtingué, comme Liébaut, les variétés que chacune d'elles peut contenir. D'abord ce ſont les raiſins cités par l'Auteur de la *Maiſon Ruſtique*; excepté le néraut, le frumenteau, & le pinet d'Anjou, qu'il ne nomme pas. Mais il en ajoute vingt-cinq autres, que je vais copier, en prévenant que de Serres étant du Vivarais, pluſieurs de ces noms ſont languedociens : abeillane, augibi, beauvois; bernelle, bourbonele, brumeſtre, caunes, chatus clerete, colitor, corinthien ou marine noire, eſpagnol, grec, lombard, malvoiſie, marroquin, piquardans, piquepoule, pounhete, pulceau, ribier, ſarminien, theſſeau, voltoline.

Paliſſi (*Traité des ſels divers*, & *Traité de la Marne*) parle d'une vigne, particuliere à la Saintonge, laquelle ſe trouvait aux îles de Marennes, & qui était ſi fertile qu'un ſeul plant rapportait plus que ſix des vignes de Paris. Elle produiſait un raiſin, nommé chaucet, dont le vin ſervait à faire des rôties.

Ecrire l'hiſtoire de la vigne en France, c'eſt écrire l'hiſtoire de toutes nos Provinces : car il n'en eſt aucune, même parmi celles où l'on ne connaît plus aujourd'hui que le cidre & la bierre, qui n'ait eu ſes vignobles. De ce nombre eſt la Bretagne. Elle en avait beaucoup dans les environs de Rennes, de Dol, de Dinan, de Montfort, de Fougeres, &

Vignes en Bretagne.

de Savigné : *terreins*, dit d'un ton affez méprifant l'hiftorien D. Morice, *plus propres à fournir du bois, du gland, & du charbon, que du vin.* Nantes, & la partie méridionale de la Province qui avoifine le Poitou & l'Anjou, ont encore aujourd'hui leurs vignobles. Il eft vrai que les vins qui fortent de ceux-ci font peu eftimés. L'Abbé de Marolles remarquait au dernier fiècle qu'ils n'étaient connus que fous le nom de *petits vins nantais*, & qu'on les employait à faire de l'eau-de-vie. Cependant, on prétend que, comme ceux de Bordeaux, ils aquerent par le tranfport plus de qualité; & j'ai entendu raconter qu'il y a une trentaine d'années, M. Walsh, de Nantes, en ayant envoyé une certaine quantité à la Martinique, & des circonftances imprévues ayant obligé de les rapporter en France, au retour ils s'étaient trouvés excellens. Dans le Mémoire fur l'état de la Généralité de Bretagne, fourni en 1697, au Duc de Bourgogne, par l'Intendant de cette Province, on lit que les vins dont il s'agit, & les eaux-de-vie qu'ils donnaient, *formoient, en grande partie le commerce des Bretons; qu'il fortoit de Nantes, année commune,* 8,000 *tonneaux de vin & 7,000 pipes d'eau-de-vie; & que les étrangers fur-tout, eftimoient beaucoup cette derniere liqueur, parce qu'elle avoit la propriété de conferver toute fa force fur mer.*

Vignes en Normandie.

En 1759, a paru un ouvrage dans lequel l'Auteur propofe de planter des vignes en Normandie. Quoiqu'il y ait une grande partie de cette Province, où même certains fruits de table ne peuvent mû-

rir, & où par conséquent on ne doit point espérer de maturité pour le raisin. Il assure que la vigne y réussirait; & fonde ce fait incertain sur des raisonnemens physiques. J'ignore s'il s'est trouvé des gens qu'il ait assez convaincus pour oser, d'après ses conseils, tenter l'expérience; mais je sais que si l'Auteur avait voulu, il eût pû sans peine substituer des faits à des raisonnemens qu'on peut toujours détruire, ou au moins combattre.

Il a existé des vignes dans la partie la plus septentrionale de la Normandie, dans le pays de Caux. Une vie de S. Filibert, décrivant le territoire de Jumiéges, dont le Saint était Abbé au VIIe siècle, dit sur la fertilité de ce lieu : *hic vinearum abundant botryones qui in turgentibus gemmis lucentes rutilant in falernis.*

Guillaume de Malmesburi, après avoir raconté une aventure assez singuliere que Richard II, Duc de Normandie, eut avec le Sacristain du Monastere de Fécamp, ajoute que le Duc donna au Monastere, & attacha à l'office de ce Moine, le bourg d'Argentan, qui avait la réputation de produire de *très-bon vin ; qui optimi vini ferax esse dicitur.*

Huet (*Antiquités de Cân*) écrit qu'au XIe siècle cette ville avait des vignobles.

Apparemment qu'ils n'étaient pas considérables, & qu'ils suffisaient tout au plus à la consommation des habitans : car je lis dans Tortarius, poëte qui florissait sur la fin de ce même siècle, & qui nous a laissé une description du Bessin où il avait voyagé, qu'il n'y avait point de vin dans ce can-

ton. Il nous le repréſente comme oublié par Bacchus, & ſe promet bien à lui-même de n'y jamais retourner qu'après avoir bu.

Deſero Bajocolas Semeles a prole relictas ;
Non repetiturus hoc, niſi potus, iter

Enfin, dans un *état des revenus & des dépenſes de Philippe-Auguſte* pour l'année 1200, déja cité pluſieurs fois, ſe trouve portée en recette une ſomme de 14 livres pour douze muids de vin du Bec, vendus; & une autre de 12 livres, 28 den. pour du vin de Jumiéges. Nos Rois, comme je le dirai plus bas, percevaient annuellement de certains Monaſteres une rétribution en vin. Cependant, il paraît que Philippe, par dévotion ou autrement, remit à l'Abbaye du Bec cette redevance, & qu'il s'en contenta d'une très-légere en argent. Car, dans un autre compte pour l'année 1202, il y a, parmi les différens articles de recette, une ſomme de 14 ſ. *pour le vin dont il a tenu quittes les Religieux du Bec.*

Vignes en Picardie.

Le S^r le Moine, Archiviſte de Corbie, a publié, il y a trois ou quatre ans, une notice où il avance qu'autrefois la Picardie a eu des vignes. Sur cela, un autre Ecrivain a dit à ſon tour (*Mercure* de janvier 1780), que ſi cette Province n'en avait plus aujourd'hui, c'eſt parce que, depuis un certain tems, on a abattu des forêts qui la défendaient des vents d'oueſt & de ceux du nord; & que par conſéquent elle eſt, depuis cette époque, devenue plus froide. Le fait peut être vrai. Cependant, malgré ces forêts abattues, actuellement encore il

y a des vignes près d'Amiens ſur le territoire de Cagni; il y en a près de Montdidier, & dans quelques autres cantons de la Province. Il eſt vrai que ces vignes donnent un vin déteſtable, qui ne ſe conſomme que par le peuple; mais enfin c'eſt du vin. Parmi les vignobles de France, Baccius (ann. *1596*) comptait ceux de ce même territoire d'Amiens, & d'une grande partie de la Picardie. Quand, vers le milieu du VIIe ſiècle, Clotaire III fonda l'Abbaye de Corbie, il donna aux Religieux, par ſon diplôme, les terres, les bois, les prés, & les *vignes* de ce canton. Enfin, nous avons une autre charte du même Prince, par laquelle il permet à l'Abbaye de S. Bertin, en Térouane, de faire quelques échanges; & où il parle encore de vignes.

Quelle vaſte carrière pour les réflexions, pour les raiſonnemens & les conjectures! Au tems de Strabon, la vigne ne peut mûrir au nord des Cévennes; & voilà que, ſept ſiècles après, elle eſt cultivée juſques dans l'Artois; elle y forme un revenu, & mérite d'être comptée parmi les donations d'un Roi. Qui a pu opérer dans le climat une ſi étrange révolution?

Mais ce n'eſt pas tout. Après avoir été cultivée avec ſuccès par delà le cinquantième degré de latitude ſeptentrionale, la vigne ſe refuſe aujourd'hui au ſol de la Bretagne, en deçà du quarante-huitième. Qui a produit cette révolution nouvelle & contraire? Le climat a-t-il changé une ſeconde fois depuis Calais juſqu'à Nantes? On ne le croira pas. Les Picards, les Normands, les Bretons, entendaient-

ils mieux que nous la culture de la vigne ? On le croira encore moins. En vain l'on me parlera de forêts abattues ; en vain l'on m'alléguera ce vent d'oueſt, froid & humide, qui ſouffle preſque continuellement dans les trois Provinces ſituées ſur la Manche : leur giſſement était le même alors ; le vent d'oueſt y régnait avec la même continuité & la même violence, & l'Hiſtoire ne nous parle pas de forêt aſſez longue pour ſervir de rempart à une pareille étendue de terrein. Peut-être n'eſt-il qu'un ſeul moyen d'expliquer ce fait ; c'eſt de ſe rejetter ſur la mauvaiſe qualité de ces vins ; de dire que, pendant long-tems, malgré leurs défauts, ils ſuffirent aux habitans ; mais que quand les autres Provinces eurent enfin perfectionné les leurs, & que des communications plus libres permirent aux cantons dont nous parlons, de les connaître & d'en faire uſage, ils renoncerent peu-à-peu à ceux qu'ils recueillaient.

Quant à la mauvaiſe qualité de ces vignobles, perſonne, je crois, ne la révoquera en doute. La Bretagne avait encore une partie des ſiens ſous François I ; & ils paſſaient pour donner les plus mauvais vins du Royaume. Je vais citer ſur cela le témoignage d'un Breton, le S[r] du Faïl de la Hériſſaie, Conſeiller au Parlement de Rennes. Il rapporte, dans ſes *Contes d'Eutrapel*, une anecdote qui lui arriva à Paris, lorſqu'il étudiait en droit, au moment même où Charle-quint s'y trouvait. La voici avec tous ſes détails.

Quelques Suiſſes de la Garde du Roi s'amuſaient

ſur le quai du Louvre à la *pierre de faix*. On appellait ainſi une pierre fort lourde, que chacun prenait à ſon tour, & qu'il jettait en avant. Celui qui pouvait la pouſſer plus loin que les autres gagnait la partie. Cette ſorte de jeu tenait à l'ancienne Chevalerie, qui exigeant, outre le courage, une grande force de corps, avait imaginé beaucoup d'exercices pareils.

Le jeu des Suiſſes arrêta ſur le quai beaucoup de paſſans, tant Français qu'étrangers. Pluſieurs même, parmi eux, voulurent eſſayer leurs forces & jetter la pierre; mais, de tous ceux qui l'entreprirent, les Français furent ceux dont le coup atteignit le moins loin. Déja on les plaiſantait ſur leur faibleſſe, quand du Faïl vint à paſſer par-là avec trois de ſes amis, Bretons comme lui, & du même âge. Curieux, comme le ſont les jeunes gens, ceux-ci ſe fourrerent dans la foule pour voir ce qu'on faiſait. Un des joueurs dit à du Faïl de ſe retirer, ou de faire la partie comme eux; & en même-tems, avec un air de dériſion, il lui préſenta la pierre. Du Faïl piqué, *car le ſang d'un Breton*, dit-il, *meurt plutôt que de fléchir*, la prend, & la lance avec tant de force qu'il la porte au-delà du but qu'avait atteint le plus fort d'entre les étrangers. Son triomphe eſt celébré auſſi-tôt par mille cris de joie. Tout ce qu'il y avait là de Pariſiens & de Français accourt vers lui pour le féliciter. On le regarde comme le reſtaurateur de l'honneur national; on le careſſe, on l'*enveloppe de robbes fourrées*: enfin, l'effervefcence eſt telle que deux des

des Bretons qui l'accompagnaient ſe mettent en pourpoint, & prennent la pierre pour la lancer auſſi. En effet, l'un d'eux eſt aſſez vigoureux pour la porter un demi-pied encore plus loin que du Faïl. La joie redouble alors; & ce ne ſont plus de ſimples applaudiſſemens; c'eſt de l'ivreſſe, de l'enthouſiaſme, des cris, & des tranſports, auxquels les étrangers ne peuvent réſiſter. Tous reprennent leurs habits; & ils ſe retirent, les uns après les autres, ſans dire un ſeul mot.

Cette ſorte de victoire nationale fut racontée le ſoir à François I, & devint, pendant le ſouper, le ſujet de la converſation. Un Gentilhomme Breton, nommé du Lattai, ſaiſiſſant cette occaſion pour louer ſa patrie, dit au Roi qu'il y avait en Bretagne trois choſes qui valaient mieux que dans tout le reſte de la France; les chiens, les vins, & les hommes. « Pour les hommes & les chiens, il peut » en être quelque choſe, reprit le Monarque : mais » pour les vins, je ne puis en convenir; *étant les* » *plus verds & les plus âpres de mon Royaume* ». Et là deſſus, il rapporta l'hiſtoire plaiſante d'un chien qui, ayant mangé près de Rennes une grappe de raiſin, ſentit à l'inſtant dans le ventre une telle aigreur que, pour s'en venger, il aboya de colere contre la vigne.

Querelle entre la Bourgogne & la Champagne au ſujet de leurs vins.

La maniere dont du Faïl raconte ceci, montre que tous les Bretons ne penſaient pas comme du Lattai ſur les vins de leur Province; & au reſte leurs prétentions à ce ſujet, s'ils en avaient eues, n'auraient été que ridicules. Il n'en fut pas ainſi de

celles qui, au commencement de notre ſiècle, diviſerent la Champagne & la Bourgogne. Celles-ci enfanterent une querelle qui, par l'animoſité qu'y mirent les combattans, par les nombreux écrits auxquels elle donna lieu, tiendra place un jour dans l'hiſtoire de notre littérature, & peut en occuper une ici dans l'hiſtoire du vin.

Tout le monde ſait que quand un étudiant en Médecine, prend le degré de Bachelier, de Licencié, ou de Docteur, il ſoutient ſur les bancs, pour mériter ce grade, une thèſe dont le ſujet eſt à ſon choix, & dont il a eu ſoin auparavant de publier le programme. Mais, comme tous les ſujets ne peuvent pas être également heureux, quelquefois, quoiqu'il faille préliminairement une approbation de la Faculté, il s'en eſt trouvé qui n'étaient que biſarres ou futiles. Du nombre de ces derniers fut, ſans contredit, une thèſe ſoutenue à Paris en 1652, pour prouver que de toutes les boiſſons dont l'homme peut faire uſage, la plus agréable, ainſi que la plus ſaine, était le vin de Baune. Il ſerait très-fâcheux qu'une pareille aſſertion fût démontrée, au moins quant à la ſalubrité de ce vin : car enfin il n'eſt perſonne qui ne veuille ſe bien porter ; & tous ceux qui le veulent, ne peuvent pas avoir du Beaune pour boiſſon. Auſſi la thèſe du Candidat ne fit-elle qu'une ſenſation très-médiocre. Mais, quarante ans après, un autre, Bourguignon ſans doute, ayant avancé que la Bourgogne méritait la préférence ſur les vins de Rheims ; que ces derniers agaçaient les nerfs ; qu'ils produiſaient des maladies dangereuſes,

telles que la goutte; enfin que Fagon, premier Médecin du Roi, avait eu raiſon de les interdire récemment à Louis XIV; la nouvelle thèſe devint une étincelle qui alla porter l'incendie dans la Province qu'on attaquait.

Les Rémois crurent leur honneur intéreſſé à repouſſer cette inſulte; & ce fut la Faculté de Médecine, établie dans cette ville, qui ſe chargea de la venger. En 1700, elle publia, & ſoutint dans ſes écoles une thèſe, par laquelle elle réfutait à la fois les deux thèſes de Paris, & où elle prodiguait à ſon tour aux vins de Bourgogne tout le mépris qu'on avait témoigné pour les ſiens. Cependant, afin de rendre ſa cauſe meilleure par le nombre, & ſe fortifier en quelque ſorte par des auxiliaires, elle eut l'adreſſe d'aſſocier à ſa querelle quelques autres cantons de Champagne. Selon elle, Aï, Pierri, Verſenai, Silleri, Hauvillers, Taſſi, Montbré, Vinet, & S. Thierri, l'emportaient de beaucoup ſur le Bourgogne. Ils offraient une couleur plus limpide, un parfum plus doux, plus de corps enfin, & plus de durée.

C'était-là rendre les Bourguignons reſponſables de l'étourderie d'un jeune homme; c'était leur déclarer formellement la guerre; & cette guerre d'autant plus injuſte qu'ils n'avaient ni commencé, ni mérité des hoſtilités pareilles. Auſſi furent-ils très-ardens à les repouſſer; mais, comme juſqu'alors les trois thèſes n'avaient gueres été que des queſtions d'hygiène, & par conſéquent du reſſort de la Médecine, on crut devoir remettre entre les mains d'un Médecin

l'intérêt de la patrie commune ; & ce fut un nommé Salins, Doyen de ceux de Beaune, qui en fut nommé le défenſeur.

Salins publia en 1704 une réponſe à la thèſe de Rheims, qu'il intitula, *Défenſe du vin de Bourgogne contre le vin de Champagne ;* & qui, comme il eſt aiſé de l'imaginer, ne contenait que deux choſes, éloges de l'un, inculpations ſur l'autre. Quant au premier article, il en appelle aux Cours d'Angleterre, d'Allemagne, de Dannemarc, & d'Italie, qui n'ont, dit-il, d'autre boiſſon que le Bourgogne. Pour le Champagne, il ne doit, ajoute l'Auteur, ſa réputation qu'aux deux Miniſtres Colbert & le Tellier ; leſquels, poſſedant des vignobles près de Rheims, & voulant leur donner de la valeur, les vanterent beaucoup (*a*). Selon lui, le Champagne manque de cette force, de cette vigueur que les Anciens nommaient *générofité ;* il eſt faible, mou, âqueux ; ce qui le rend ſujet à changer de couleur, & incapable de ſupporter un long-tranſport : au lieu que le Vollenei, bu en Pologne, au couronnement de Sobieſki, & que le Beaune, ſervi à Veniſe par le Provéditeur Moroſini, dans le feſtin qu'il donna aux Sénateurs après la conquête de la Morée, furent regardés comme les meilleurs vins de l'Europe. Enfin, un avantage ineſtimable que la Bourgogne a ſur ſa rivale, continue Salins, c'eſt de fournir

(*a*) Colbert était de Rheims; mais ce n'eſt ni lui ni le Tellier qui ont donné du renom aux vins de Champagne. On a vu ci-deſſus que de tout tems ils ont été célebres.

ſucceſſivement des vins *en boîte* pour toutes les ſaiſons de l'année. D'abord Pomard, Beaune, & Vollenai; enſuite les vins blancs de Mulſaut; puis les roſés d'Aloſſe, & de Savigni (*a*); après ceux-ci, Chaſſagne, Santenai, S. Aubin, Mergeot, & Blégni; enfin Nuits, *qui n'a pas ſon pareil, & ne peut être aſſez priſé.*

L'ouvrage du Médecin de Beaune eut beaucoup de ſuccès, puiſqu'en moins de quatre ans, on en fit cinq éditions différentes. Néanmoins on ſe doute bien que les Champenois ne laiſſerent pas ſes inculpations ſans réponſe. L'auteur de la thèſe de Rheims publia une réplique pour le réfuter. Là il avance que jamais le Tellier ni Colbert ne poſſéderent de vignobles en Champagne; & que ce n'eſt point à eux par conſéquent que le vin de Rheims doit ſa renommée, mais aux Grands-Seigneurs qui, accompagnant Louis XIV à ſon ſacre, & s'étant trouvés à portée d'en boire, lui firent une réputation. Il ſoutient que ſi le Roi, par l'avis de ſon

(*a*) Voici comme M. l'Abbé Gandelot, dans ſon *Hiſtoire de Beaune*, apprécie, *d'après les connaiſſeurs*, les vins des environs de cette ville. *Pommard ſe ſoutient mieux dans les pays chauds, il a plus de corps & de vin. Beaune eſt plus coulant, plus agréable à boire. Savigni & Chaſſagne ſont plus moëlleux, & meilleurs à la ſanté, à la ſeconde & troiſieme feuille; Chaſſagne approche le plus de ceux de Nuits dans les années chaudes. Aloſſe les ſurpaſſe pour la fineſſe. Pernant eſt plus ferme qu'Aloſſe, mais il n'en a pas le bouquet. Auxai a plus de force & de légereté que Savigni; mais il n'en a pas la franchiſe. S. Aubin eſt léger & pétillant; mais il eſt un peu caſſe-tête.*

Médecin, avait renoncé au Champagne, ſes courtiſans n'avaient eu garde d'y renoncer comme lui; ou que ſi quelques-uns, par flatterie, avaient, ſur ce point, adopté ſon exemple, ils avouaient de bonne foi que, depuis ce moment, *ils avoient eu moins de plaiſir à boire*. Selon lui, l'Angleterre, l'Allemagne, & tout le nord de l'Europe achetaient beaucoup plus de vins de Champagne que de Bourgogne. Depuis qu'on avait trouvé dans la Province le ſecret de les tirer au clair, on pouvait, ſans riſque, dit-il, les tranſporter juſqu'au bout du monde. Tavernier en avait porté en Perſe; un autre Voyageur, à Siam & à Surinam. Enfin l'Auteur cite l'anecdote de Venceſlas, Roi des Romains, qui étant venu à Rheims en 1397, pour traiter avec Charles VI, *s'y ennivra pluſieurs fois, tellement qu'un jour s'étant mis hors d'état d'entrer en négociation, il aima mieux accorder ce qu'on lui demandoit que de ceſſer un moment de boire du vin de Rheims*. L'Ecrivain termine ſon apologie par ce paſſage tiré d'une lettre de S. Evremont au Duc d'Olonne: *Fuſſiez-vous à deux cens lieues de Paris, n'épargnez aucune dépenſe pour avoir des vins de Champagne. Ceux de Bourgogne ont perdu leur crédit auprès des gens qui ont le goût delicat; & à peine conſervent-ils un reſte de réputation chez les marchands. Il n'y a point de Province qui produiſe de plus excellens vins pour toutes les ſaiſons que la Champagne.*

Le Champion de Rheims, celui de Beaune, ne furent pas les ſeuls qui combattirent en cette occaſion pour leur patrie. D'autres entrerent auſſi dans

la lice, & vinrent les ſeconder. Bientôt la querelle devint une eſpece de guerre civile qui, après avoir diviſé les deux Provinces, paſſa juſques dans la Capitale, & partagea en quelque ſorte la Nation. Paris, comme on ſait, nourrit une infinité d'oiſifs, beaux-eſprits prétendus, qui poſſédés de la fureur d'écrire, & n'ayant point aſſez de génie pour inventer un ſujet intéreſſant, ſe jettent à corps perdu ſur ceux que la mode, les événemens, les circonſtances, leur préſentent. Celui-ci fut ſaiſi par eux avidement. Proſateurs, Rimailleurs, Poëtes latins de college, tout, juſqu'à quelques beaux-eſprits mêmes, écrivit & prit parti pour ou contre la Bourgogne. Coffin ayant fait, en faveur du Champagne, une ode latine, qui réellement eſt aſſez belle, la ville de Rheims crut devoir récompenſer celui qui avait ſi bien combattu pour ſa gloire; & elle lui envoya un préſent conſidérable de ce vin qu'il avait chanté.

Une diſtinction pareille ne fit qu'animer de plus en plus les combattans dans chaque parti. Pendant pluſieurs années, Paris fut inondé de piéces en vers & en proſe, dont les principales, recueillies par l'Imprimeur Thibouſt, forment un recueil qu'il publia en 1712. En parcourant tous ces débats de volupté ſibaritique, on ſe ſent tout-à-coup le cœur ſaiſi d'une douleur profonde. Ils offrent l'idée d'un Royaume riche & floriſſant, d'une nation parvenue au comble de la proſpérité, de la gloire & du bonheur. Hélas! couverte d'opprobre & d'humiliation, elle éprouvait en ce moment la dévaſtation

des impots, les horreurs de la famine, & l'ignominie d'une guerre désastreuse.

Toutes ces futiles disputes tomberent enfin d'elles-mêmes. Des événemens plus importans détournerent ailleurs les esprits; & à peine aujourd'hui sait-on qu'elles ont existé. Envain l'on chercha en 1724, à réveiller l'ancienne querelle par une suite de theses qui furent soutenues successivement aux écoles de Paris, & où l'on avançait que les vins des environs de cette Capitale sont plus salutaires que ceux de Bourgogne, de Champagne, & des autres Provinces; envain l'on y agita en 1741 cette autre question, *le vin de Champagne est-il aussi salutaire qu'agréable*; envain le S[r] Navier a soutenu dans les écoles de Rheims, il y a quelques années, que ce vin pouvait être employé très-utilement dans les fievres putrides; ni la these singuliere du S[r] Navier, ni la these contraire qui fut soutenue à Paris pour le réfuter, ni toutes les autres, n'exciterent la moindre fermentation. Malgré tous ces arrêts de Médecins & d'Auteurs, chacun but, à son gré, ou le bourgogne ou le champagne, selon qu'il préférait l'un ou l'autre; & ce vieux procès sur le mérite de la blonde ou de la brune a resté, & restera encore long temps indécis.

Dispute sur le mérite du vin d'Auxerre & du vin de Joigni.

Pendant qu'on l'avait agité, Auxerre n'avait pas été distingué spécialement par ceux qui soutenaient le parti de la Bourgogne. Confondu dans la foule en quelque sorte, il n'avait, si l'on peut parler ainsi, servi jusqu'alors que d'auxiliaire. Mais à son

tour enfin, il trouva des champions qui, dans le cours des deux années 1723 & 1724, publierent trois lettres, ou plutôt trois panégyriques, où ils entreprirent de lui faire jouer un rôle. Il eſt vrai que, ſous le nom général d'Auxerre, ils comprenaient Iranci, les Iles, Coulanges, Chanvant, Cotes-chaudes, la Chenette, la Palotte, Migraine, Boivin, Quétard, Clérion, Chaumont, Nantelle, Chapoté, Motembraſe, S. Nitaſſe, & Poiri. Mais, pareils à ces anciens Chevaliers qui, ſans rabaiſſer la beauté des maîtreſſes de leurs rivaux, ſoutenaient néanmoins, contre tout venant, que la leur était la plus belle de l'univers, les trois Auteurs mettent le vin d'Auxerre au-deſſus de tous les vins de France. Selon eux, c'eſt le vin d'Auxerre qu'on ſervait à la table de Louis XV, dans le tems où fut publiée leur lettre; c'eſt le vin d'Auxerre que choiſit Louis XIV, quand Fagon lui interdit l'uſage des vins de Rheims; enfin, c'eſt du vin d'Auxerre, & de ceux d'Iranci & de Coulanges, que Henri IV faiſait ſa boiſſon ordinaire; & cet honneur, ajoutent-ils, a même produit dans l'Auxerrois une vieille chanſon qu'on y chante,

Auxerre eſt la boiſſon des Rois,
Heureux qui les boira tous trois.

Tant d'éloges, prodigués ſi excluſivement, choquerent les propriétaires du territoire de Joigni. On ſait que, depuis long-tems, ceux-ci ont la prétention d'égaler leurs vins aux vins d'Auxerre. Un habitant de Joigni, nommé le Beuf, voulut rabaiſſer l'orgueil des Auxerrois, & relever celui de ſes com-

patriotes. Tel eſt le but d'une lettre qu'il publia en 1731 ; lettre qui eſt plaiſante à force d'être ridicule, & où, pour prouver que le vin de Joigni eſt excellent, il avance, entre autres choſes, *que le bon vin fait faire des enfans mâles*, & que c'eſt la raiſon pour laquelle il y a dans Joigni moitié plus de garçons que de filles.

Ces petites rixes particulières n'ont duré qu'un inſtant ; leur hiſtoire aujourd'hui n'eſt que riſible. Heureuſe la nation qui ne connaîtra jamais d'autres guerres civiles ! Heureuſe la France, ſi elle n'avait point eu d'autre S. Barthelemi !

Vins étrangers.

Malgré la quantité d'excellens vins nationaux qu'ont eus de tout tems les Français, de tout tems néanmoins ils ont recherché les vins étrangers. J'ai déja remarqué précédemment que les Gaulois préféraient ceux d'Italie aux leurs.

On voit par Sidonius, par Fortunat, par Grégoire de Tours, & par pluſieurs autres Ecrivains contemporains, qu'on eſtimait beaucoup les vins de Gaza en Paleſtine ; & que, tous les ans, les Syriens en apportaient dans le Royaume une certaine quantité.

Dans le Fabliau, intitulé *la bataille des vins*, il eſt mention de ceux d'Aquilat, de Moſelle, d'Eſpagne, & du vin de Chypre que l'Auteur regarde comme le premier de tous les vins connus.

Un de nos anciens Poëtes manuſcrits du XIVe ſiècle, parle ſous l'année 1315, de vin grec, & de vin de grenache. Ce dernier, qui eſt devenu un vin national depuis que le Rouſſillon appartient à la

France, a été long-tems réputé étranger. C'eſt probablement celui que Froiſſart appelle galvache, garnache, ou galrigache.

Il exiſte une Ordonnance de Charles V, an. 1369, par laquelle il aſſujétit à des droits particuliers le vin de Plaiſance en Lombardie.

Une autre Ordonnance de Charles VI, en 1415, cite le bâtard, l'oſoye, le grenache, la malvoiſie, la roſette, le muſcadet, & le vin de Lieppe; & Euſtache Deſchamps, le vin du Rhin, le vin grec, & la malvoiſie.

Le *bâtard* était un vin de Corſe, que les Français, dit Ch. Etienne, avaient probablement ainſi nommé, parce que les Corſes y mettaient du miel.

Quant à la malvoiſie, Bélon (*obſervations ſur les ſingularités & choſes mémorables trouvées en Grece, en Aſie* &c, an. 1553) nous apprend que ce n'était autre choſe que le vin de Candie. Mais il y avait, dit-il, deux ſortes de malvoiſie; l'une bourrue, qui ſe faiſait à la Canée, qu'en Italie on nommait garbe, mais qui ne ſe conſervait point: l'autre qui ſe cuiſait ſur le feu, & ſe faiſait à Réthymo. Au tems des vendanges, continue le Médecin voyageur, tout le rivage de Réthymo, le long de la mer, eſt couvert de chaudières où chaque propriétaire fait cuire ſon vin. Comme cette malvoiſie pouvait ſe garder long-tems, c'était celle qu'achetaient les Français, les Anglais, & les Allemands. Pour les Italiens, qui, ne ſouciant point de la conſerver, la buvaient dans l'année, ils n'achetaient

que de la malvoiſie garbe ; avec cette attention néanmoins de la renouveller tous les ans, en verſant une certaine quantité de garbe nouvelle ſur ce qui leur reſtait de l'ancienne.

Si l'on en croit Beaujeu, il n'entrait point en France de malvoiſie qui ne fût frelatée (*a*). Peut-être même celle qui ſe conſommait dans le Royaume s'y fabriquait-elle en grande partie : car de Serres apprend à en faire d'artificielle, qu'il compoſe avec de l'eau, du miel, du jus d'orvale, un peu d'eau-de-vie, & de la lie de bierre. C'eſt à peu près ainſi que nos Cabaretiers aujourd'hui font du muſcat.

Au tems où écrivait Bélon, on connaiſſait en France une autre ſorte de malvoiſie, celle de Madere. Les Portuguais, lorſqu'ils s'étaient établis dans cette île en 1420, y avaient porté, entre autres choſes, des plants de Chypre, dont le vin paſſait alors, comme je l'ai dit plus haut, pour le premier de l'univers. Les vins que recueillit la Colonie nouvelle aquirent une grande réputation ; & perſonne n'ignore qu'ils en jouiſſent toujours.

François I, encouragé par cet exemple, voulut imiter les Portuguais. Dans ce deſſein, il aquit près de Fontainebleau cinquante arpens, dans leſquels furent plantés des ſeps qu'il avait, à leur exemple, tirés de Grece. On bâtit même près du

(*a*) Selon Dodoens (*vitis vini que hiſtoria* an. 1580) les Cabaretiers de Zélande & de Flandres faiſaient la leur avec du vin d'Eſpagne, & du vin cuit, tiré du même pays.

vignoble, ſelon l'ancien uſage, un preſſoir, qui fut nommé le *preſſoir du Roi*; parce qu'il ſervait à faire la vendange. La même tentative eut lieu dans pluſieurs autres endroits du Royaume, & notamment à Couci; « de ſorte, dit de Serres, que la France » pouvait déſormais ſe fournir à elle-même la malvoiſie & les vins grecs qu'auparavant elle était » obligée de tirer, à grands frais, d'Outremer ».

Ce fut ſans doute pour contrefaire ces vins étrangers, auxquels la chaleur naturelle du climat donne plus de muqueux, plus de ſyrupeux qu'aux nôtres, qu'on imagina de cuire en quelque ſorte ceux-ci au ſoleil, ſoit en tordant la queue de la grappe, ſoit en la laiſſant ſur ſon ſep par-delà le tems ordinaire de ſa maturité. Ce procédé diſſipait la partie aqueuſe ſurabondante; il cuiſait, il épaiſſiſſait le ſuc, & lui donnait plus de liquoreux. Au tems de Champier, Narbonne avait un vin doux, qu'elle rendait tel en tordant ainſi la grappe, ou la faiſant griller ſur des tuiles. Dans certains cantons du Vivaraîs, vers Largentiere & Joyeuſe, on ſe contentait, ſelon de Serres, de la laiſſer ſur pied après l'avoir tordue. Ces méthodes ſe ſont maintenues juſqu'à nos jours. A Riveſaltes, on la tord; à Arbois, on la laiſſe ſur le ſep.

Parmi les vins étrangers, on regarde aujourd'hui comme les meilleurs, en Allemagne ceux du Rhin, de Moſelle, du Mein, & de Baccarach; en Eſpagne, ceux de Malaga, d'Alicante, de Tinto, de Xérès, de Rota; en Italie, Albe, Florence, Pérouſe, Montéfiaſconé, Marcimiano, Lacrima-Chriſti,

Lacrima-de-Galliti, Tarente, Syracuſe; en vins grecs, Chypre, Candie, Stancon, Chio, & Mételin.

Préſens & legs pieux en vin.

Quoique le vin ne ſoit pas, ainſi que le pain, une denrée de néceſſité prémiere, les nations qui l'ont connu l'ont regardé néanmoins comme également néceſſaire; & de tout tems, l'homme a déſiré du pain & du vin, comme de tout tems il a cru ſatisfaire aux devoirs de l'hoſpitalité en offrant ces deux objets de nourriture.

Dans les premiers ſiècles du Chriſtianiſme, l'uſage était que les Fideles qui aſſiſtaient au ſacrifice de la Meſſe, y portaſſent chacun une offrande pareille. Une partie ſervait à la Communion du Prêtre & des aſſiſtans; le reſte ſe diſtribuait aux Miniſtres de l'Egliſe & aux pauvres; excepté une certaine quantité du pain, que le Célébrant béniſſait, & dont les Fideles, par dévotion, emportaient chacun un morceau, pour le manger dans leur famille. C'eſt ce qu'on nommait Eulogies.

Grégoire de Tours *(de gloriâ Confeſſorum)* fait mention d'une femme pieuſe qui, tous les jours, offrait, pour la Meſſe, un ſetier de ce vin précieux de Gaza, ſi rénommé ſous nos premiers Rois, comme je l'ai remarqué à l'inſtant.

Soit que la dévotion ſe fût rélachée peu-à-peu ſur le préſent volontaire du pain & du vin, ſoit que l'Egliſe l'eût regardé comme un devoir plutôt que comme un hommage de piété, il y eut en France pluſieurs Conciles, & notamment le ſecond de Mâcon ann. 585, qui en firent une obligation, au moins les Dimanches. Mais il y eut auſſi des

perſonnes religieuſes qui, non contentes de ſatisfaire ſtrictement à l'offrande ordonnée par les Canons, pouſſerent le zele juſqu'à s'engager à en faire annuellement une plus conſidérable. Tel fut le vœu qu'au rapport de la *Tranſlation des reliques de S. Gengoux*, firent les Laboureurs de Sologne; & par lequel ils s'engagerent à donner, tous les ans, en l'honneur du Saint, une certaine quantité de blé pour ſervir au ſacrifice de la Meſſe.

D'autres perſonnes dévotes porterent leur piété plus loin encore; elles firent un legs à l'Egliſe, afin de pouvoir jouir, même après leur mort, du mérite d'une offrande. Ce fut dans cette vue, & pour cette fin, que S. Remi laiſſa à l'égliſe de Rheims certains vignobles qu'il poſſédait. Ce fut par le même motif que Charles-le-Chauve donna à l'Abbaye de S. Denis le village de Senlices, Diocèſe de Paris; ſtipulant que, dans la quantité de vin qu'on y recueillerait, il y en aurait dix *modius* qui ſeraient mêlés avec celui que les Religieux deſtinaient à dire la Meſſe. Enfin, ce fut le même eſprit de dévotion qui engagea un certain marchand, nommé Cochon, mort en 1575, à léguer à l'égliſe du village d'Herblai, ſa paroiſſe, une quantité de vin *pour faire la Cene du Jeudi-Saint, & la Communion le jour de Pâques.*

Cependant, l'offrande du pain & du vin commença, dès le VIIIe ſiècle, à s'abolir; & l'on y ſubſtitua, au moins pour les Meſſes privées, un préſent en argent. L'offrande nouvelle, beaucoup plus commode & pour la main qui la faiſait & pour

celle qui la recevait, fut bientôt la ſeule qui eut lieu. Mais, au lieu de la regarder comme le ſigne repréſentatif du pain & du vin qui ſervaient au Sacrifice, on la regarda malheureuſement comme une rétribution, comme le prix d'une choſe achetée & vendue; & ce principe s'eſt ſi bien établi, que le Prêtre qui manque d'aquitter les Meſſes qu'on lui a payées, eſt déclaré par les Caſuiſtes coupable de vol.

On continua pourtant, dans certains cas, d'offrir du vin en qualité de rétribution ou de ſalaire. Il y avait le *vin du Curé* qu'on donnait pour le batême d'un enfant; le *vin de nôces* qu'on donnait pour un mariage. Dans certains diocèſes, le Prêtre, en béniſſant le lit nuptial, mêlait enſemble du vin blanc & du vin rouge, comme un ſymbole de l'union des deux époux. Dans le diocèſe d'Amiens, il commençait par bénir le vin & le pain; faiſait trois rôties au vin, l'une pour lui, l'autre pour les mariés, la troiſieme pour les amis & parens qui aſſiſtaient à la cérémonie. Après avoir pris la ſienne, il donnait celle des deux conjoints, puis celle des aſſiſtans; enſuite il béniſſait le lit. Cet uſage ſe trouve encore dans un rituel de l'an 1554.

Suger, qui était dévôt à S. Paul, donna aux Chanoines de la Collégiale de ce nom, dans la ville de S. Denis, dix ſous de rente, & un muids de vin, afin qu'ils ſervîſſent *plus gaiement, & avec plus de dévotion*, Dieu & le S. Apôtre: *ut jucundiùs & devotiùs Deo, ſanctoque Paulo deſerviant.*

Patronnage payé en vin.

Souvent les Avoués & Patrons des Egliſes ou des Monaſteres recevaient, pour prix de leur patronnage, une

une rétribution en vin ; &, loin que ce tribut déshonorât personne, les Rois mêmes (telles étaient les mœurs du tems) s'en faisaient un honneur. Henri I, en qualité d'Avoué de l'église de Chartres, percevait, tous les ans, sur les vignobles de l'église quatre setiers de vin. Hugues-Capet, son Ayeul, en percevait annuellement trente *modius* des Religieux de S. Benoît-sur-Loire, comme protecteur du Monastere. Enfin, lorsque j'ai parlé ci-dessus des vignobles de Normandie, j'ai remarqué que les Abbayes du Bec & de Jumiéges payaient à Philippe-Auguste une certaine quantité de vin.

Vin donné aux Criminels & à leurs Juges.

A Paris, quand un Criminel, condamné à mort, était conduit au gibet de Montfaucon, on le faisait arrêter, en route, dans la cour des Filles-Dieu, rue S. Denis ; & là, on lui donnait deux coups de vin à boire. Quand l'exécution se faisait dans Paris même, l'usage était de servir aussi du vin aux Juges chargés d'y assister ; & c'était le Bourreau qui le fournissait. Au moins, c'est ce qui arriva en 1477 à celle du Duc de Nemours. Dans un compte de la Prévôté de Paris, rapporté par Sauval, on voit une somme de 12 liv. 6 den., allouée au Bourreau pour du pain, des poires, & douze pintes de vin, fournis à *MM. du Parlement & Officiers du Roi estant aux greniers de la salle, pendant que le dit Duc se confessoit.*

Le Plaideur qui avait gagné son procès donnait ce qu'on nommait le *vin du Clerc*, au Secrétaire du tribunal où il avait été jugé. L'homme qui se faisait recevoir Bourgeois d'une ville payait aux Echevins

& au Maire le *vin de bourgeoiſie* ; & cette coutume ſe trouve même autoriſée par des lettres de S. Louis. Les Boulangers de Paris devaient annuellement au Roi un muids de vin ; mais comme, tous les ans, il y avait, ſur la qualité de ce vin, des diſputes entr'eux & les Echanſons du Prince, Philippe-Auguſte commua cette redevance en celle de ſix ſous pariſis. Si l'on concluait au marché, on finiſſait par un *pot de vin* que l'on buvait enſemble. En un mot, il était peu d'événemens dans la vie, où le vin n'entrât pour quelque choſe.

Fontaines de vin dans les réjouiſſances publiques.

Aux entrées des Rois, aux réjouiſſances publiques, on faiſait couler, pour le peuple, des fontaines de vin. *Par toute la ville de Paris générallement fut faicte grand lieſſe.... & par eſpécial, tout ce jour & toute la nuict, découroit vin en aucuns quarrefours habondament en robinets d'érain & autres conduits faits ingénieuſement affin que chaſcun en prenſiſt plainement à ſa voulenté.*

Quelquefois, au lieu de fontaines, c'étaient ſimplement des tables, placées d'eſpace en eſpace, auxquelles on pouvait venir s'aſſeoir ; ou des cocagnes, dans leſquelles on diſtribuait au peuple de quoi boire & manger. *Icelle nuict furent faits à Paris les feux par les rues d'icelle, & illec miſes auſſi tables rondes, & donné à boire à tous venans*, dit la *chronique* à la ſuite de Monſtrelet, ann. 1467. Dans les *Grandes Chroniques de France*, (ann. 1484), on lit de même qu'à l'entrée de Charles VIII dans Paris, *eſtoit donné à tous les paſſans plantureuſement à boire de toutes manieres des vins ; & ſi y avoit divers*

Commis pour en général donner à manger & à boire à tous passans & repassans. A la paix de 1435, *furent faits*, selon Chartier, *feux en chacune rue, où estoient tables dressées, & vins & viandes donnez à tous venans.*

De Grands-Seigneurs se permettaient les mêmes largesses dans certaines occasions de réjouissances personnelles qui les regardaient; & le dernier siècle nous en offre encore des exemples. Lorsqu'on apprit à Paris la victoire navale remportée en 1676 par le Maréchal de Vivonne, Mad. de Thianges, sa sœur, *fit faire un feu de joie devant sa porte*, dit Mad. de Sévigné, *& défoncer trois tonneaux de vin en faveur de cette victoire.*

Divertissemens à l'occasion des vendanges.

Il n'est pas étonnant au reste qu'une liqueur, qui par-tout inspire la joie, par-tout ait été choisie pour en être le signal. Jusques dans les cérémonies religieuses que nos Peres, encore païens, employaient pour attirer sur leurs vignobles la bénédiction de leurs Dieux, régnaient le plaisir & la gaieté. A certain jour fixe, les habitans d'un même canton se réunissaient. Ils plaçaient sur un char la Statue de la divinité qu'ils honoraient, la promenaient ainsi autour de leurs vignes, & n'interrompaient la marche que par des chants & des danses (*a*). Tout ceci

(*a*) Ce fut à une cérémonie semblable qu'arriva dans l'Autunais ce miracle, dont Grégoire de Tours & Sulpice-Sévere nous ont transmis les détails, d'une image de Cybele, que l'Evêque Simplicius renversa avec un signe de croix, & qui opéra la conversion du pays au Christianisme.

nous rappelle ce bouc que les Grecs ſacrifiaient ſi joyeuſement à Bacchus, ce chariot ſur lequel ſe faiſaient traîner, de bourg en bourg, des vendangeurs barbouillés de lie, enfin cette bacchanale heureuſe du plus ingénieux des peuples, à laquelle nous devons l'art ſublime d'Eſchile & de Sophocle.

Chez toutes les Nations que la Nature a chéries aſſez pour les favoriſer de la vigne, le moment où l'on recueille le fruit qu'elle donne, celui où l'on peut goûter la liqueur qu'elle a produite, ſont devenus des époques de fêtes & de plaiſirs. Qui ne connaît les *Vinales* des Romains? Mais, ſans aller chercher des exemples chez des peuples étrangers, qui a pu voir d'un œil froid & tranquille le ſpectacle d'une vendange dans certaines de nos Provinces! Hommes & femmes, chacun un pannier ſous le bras, arrivent enſemble au pied du côteau! Là, tous s'arrêtent, & ſe rangent en haie. Le chef de la bande entonne une chanſon joyeuſe, dont le refrein ſe répéte en chœur. On monte enſuite; on ſe partage dans le vignoble; on ſe livre au travail qui, ſans être interrompu, eſt égayé de tems en tems par les couplets nouveaux de quelqu'un des vendangeurs, ou par les quolibets avec leſquels il agace les paſſans. Le ſoir, à peine a-t-on ſoupé que la joie recommence. On danſe en rond; on chante quelques-unes de ces chanſons gaillardes qu'autoriſe le moment, & qui ſont connues ſous le nom de chanſons de vendange. Bientôt la gaieté devient générale. Maîtres, hôtes, amis, valets, tous danſent de leur côté, & c'eſt ainſi que ſe termine une

journée de travail, qu'on prendrait preſque pour un jour de divertiſſement.

Voilà ce que j'ai vu dans un canton de la Champagne. J'étais preſque en extaſe, & me croyais tranſporté magiquement dans quelqu'une de ces îles fortunées qu'habitent les Fées des *Mille & une Nuits.* A ce tableau riant & enchanteur, j'oppoſais le tableau douloureux que m'avait offert, dans d'autres Provinces, le travail de la moiſſon. Je me repréſentais ces hommes haves & défigurés, qui courbés tout un jour vers la terre par le plus dur des travaux, dévorés par un ſoleil brûlant, emploient les momens de relâche qu'on eſt forcé de leur accorder, à venir à l'ombre étendre ſur l'herbe leur corps exténué de fatigue. En comparant ces malheureux aux vendangeurs ſi gais, ſi contens, il me ſemblait voir, d'un côté, des forçats auxquels on avait fait grace de la vie; & de l'autre, les enfans de ce ſiècle d'or, où la terre offroit aux hommes des ruiſſeaux de lait & vin.

Choſe remarquable ! Ce n'eſt point au tems de la moiſſon, c'eſt à celui des vendanges qu'a été placée l'interruption de travail accordée par la loi dans tous les emplois publics. C'eſt à cette ſeule époque que les Univerſités, les Colleges, les Cours de judicature, ont fixé leurs vacances. Il n'eſt point permis au Magiſtrat d'interrompre ſes fonctions importantes pour aller moiſſonner ſes blés, dont le produit eſt cependant pour nous un beſoin de néceſſité premiere; mais il les ſuſpend pour aller recueillir

une boiſſon qui, après tout, n'eſt point néceſſaire.

Les Religieux, chez leſquels la décence interdiſait tous les divertiſſemens de vendanges, ſe permettaient alors, ſous prétexte de faire goûter & de vendre leurs vins, d'ouvrir aux hommes & aux femmes l'entrée de leur Monaſtere. Mais comme tout ceci entraînait beaucoup d'abus, comme dans le couvent s'introduiſaient quelquefois des gens qui donnaient à jouer, des bâteleurs, & juſqu'à des filles publiques, un Concile de Béziers, tenu en 1233, le défendit.

Outre les plaiſirs propres au tems des vendanges, les vignerons, les vendangeurs, & les propriétaires de vignobles ſe firent une fête particuliere; & ils la fixerent à la S. Martin, ſoit qu'alors arrive le moment de goûter les vins nouveaux, ſoit que le S. Evêque ayant planté une vigne en Touraine, on ait voulu le choiſir pour le protecteur de la vigne, comme dans la ſuite les marchands choiſirent S. Louis pour leur patron, parce qu'il leur avait donné des ſtatuts. Ce fut-là une véritable fête vinale, qu'on adopta dans les villes comme dans les campagnes. D'un bout du Royaume à l'autre, elle fut généralement célébrée, & devint, pour toute la France, un jour de réjouiſſance & de joie. Probablement, (& la choſe eſt aiſée à croire) il s'y gliſſa des abus, de l'ivrognerie, de la débauche; puiſqu'elle fut défendue par un ſynode d'Auxerre. *Pervigilias quas in honore domini Martini obſervant*,

dit-il, *omnimodis prohibete.* Mais, s'il fallait condamner tout ce dont l'homme abuſe, quelle eſt l'inſtitution, même ſacrée, à qui l'on ferait grace.

QUATRIEME SECTION.

Vins artificiels.

ON pardonne ſans peine aux peuples que la Nature avait condamnés à l'eau pour toute boiſſon, de s'en être formé, en dépit d'elle, d'autres meilleures. Ils s'y voyaient forcés en quelque ſorte, par le beſoin de combattre les influences d'un climat rigoureux. Mais quel motif, autre que celui d'une ſenſualité avide, pouvaient alleguer ceux à qui elle avait accordé la vigne & qui néanmoins ont cherché à ſe procurer, avec leurs vins, des boiſſons plus agréables encore. Tel eſt cependant le reproche qu'on peut faire à toutes les nations, & ce qui eſt arrivé chez nous comme ailleurs.

Pline rapporte que les Gaulois ſe compoſaient une liqueur avec du moût de vin, dans lequel ils laiſſaient infuſer des baies de lentiſque, ou du bois tendre de cet arbuſte; & il eſt vraiſemblable que le peuple qui avait imaginé d'aromatiſer ſon vin avec du lentiſque, ſavait employer encore, pour la même opération, d'autres plantes aromatiques de ſes forêts ou de ſes jardins. Mais il eſt certain au moins que, quelques ſiècles plus tard, il connut pluſieurs ſortes de vins artificiels qu'il eut l'art de ſe faire, & qui, dans Grégoire de Tours, ſont appellés *vina odora-* Vins aromatiſés, des Gaulois.

mentis immixta. Ce furent, même-là, pendant fort long-tems, ses seules liqueurs de table. Celles que nous connaissons aujourd'hui sous ce nom, & qui ont pour base l'eau de-vie, sont de beaucoup postérieures, ainsi que je le dirai plus bas.

Vin cuit. De tous les vins-liqueurs qu'ont eus en différens tems nos Pères, le plus simple & le plus naturel était le vin cuit; c'est-à-dire du moût qu'on faisait réduire sur le feu au tiers, ou à la moitié. Les Capitulaires de Charlemagne en parlent sous le nom de *vinum coctum;* & c'est sous cette même & ancienne dénomination de vin cuit qu'il est encore connu dans nos pays à vignobles. Les Provinces méridionales l'appellent sabe, du mot latin *sapa* qui avait chez les Romains la même signification. Cependant, quand au lieu d'être fait avec du vin blanc ordinaire, on y emploie du mout de raisins muscats, alors il prend le nom de malvoisie.

Vins aux herbes aromatiques. Il y avait beaucoup de vins artificiels qui ne consistaient que dans des infusions de plantes aromatiques ou médicinales; tels étaient ceux d'absynte, de myrte, d'aloès, d'anis, d'hissope, de romarin, &c. Dans l'ancien roman manuscrit de Florimont, ils sont nommés *vins herbés;* sans doute à cause des *herbes* qu'on y faisait entrer. Ceux-ci passaient pour salutaires; aussi les employait-on souvent comme remèdes. On a vu précédemment que chez les Religieux il y avait, dans certains tems de travail, des boissons pareilles, mais faites avec de l'eau.

Pour celles qui étaient au vin, comme la plupart, à cause de l'amertume des herbes, étaient par elles-

mêmes peu agréables, on les assaisonnait ordinairement avec du miel. C'est avec du vin d'absynte au miel que Frédégonde empoisonna ce Seigneur français, qui lui reprochait le meurtre de l'Archevêque Prétextat.

Dans la classe dont nous parlons, étaient le madon ou médon; & le nectar, ainsi nommé pour l'opinion qu'on avait de son excellence. Ces deux derniers se servaient sur la table des Rois; puisque Charlemagne, par un de ses Capitulaires, ordonne que ses Palais en soient fournis. Fortunat remarque dans la vie de Sainte Radegonde (morte sur la fin du VI[e] siècle) que la pieuse Reine était tellement mortifiée, que jamais elle ne se permit de boire du médon. Médon; Nectar.

Mais la classe la plus nombreuse, ainsi que la plus estimée des vins de liqueur, était celle dans laquelle, outre le miel, il entrait des épiceries & des aromates d'Asie. On renfermait ceux-ci sous le nom général de pimens. Nos Poëtes du XIII[e] siècle n'en parlent qu'avec transport, & comme d'une chose délicieuse. Ils regardaient comme le chef-d'œuvre de l'industrie humaine, d'avoir su réunir à la fois dans une boisson, la force & la seve du vin, la douceur & la saveur du miel, & le parfum de ces aromates lointains, si prisés & si chers. On aurait cru qu'il manquait quelque chose à un festin, si l'on n'y avait pas servi du piment. Les anciens Pouillés de l'église Cathédrale de Paris, prouvent qu'au XIII[e] & au XIV[e] siècle, les Prieurs du Doyenné de Châteaufort étaient tenus de fournir, le jour de l'Assomp- Pimens.

tion, chacun à leur tour, du piment aux Chanoines. On en donnait aux Moines mêmes dans les Couvens, à certains jours de l'année. Mais c'était une liqueur ſi voluptueuſe que le piment; on la regardait comme ſi peu faite pour une profeſſion dévouée ſpécialement à l'abnégation de tous les plaiſirs, que le Concile d'Aix-la-Chapelle, tenu en 817, ne la permit aux Réguliers qu'aux jours de grandes ſolemnités.

Bientôt fut oublié le réglement ſévère du Concile. L'intempérance fut même pouſſée ſi loin ſur cet article, qu'elle s'introduiſit juſques dans les cérémonies religieuſes qui paraiſſaient les moins propres à l'admettre. Le Concile, entr'autres points de diſcipline, avait ordonné que dans chaque Monaſtère l'Abbé, le jour du Jeudi-Saint, laverait les pieds de ſes Religieux : après quoi, pour honorer la Cêne de N. S. il leur donnerait un coup de vin à boire. Au lieu de vin ordinaire, on donna par la ſuite aux Frères, des vins apprêtés, des pimens, de petits pains délicats, enfin de ces dragées & confitures qu'on nommait épices.

Cet abus s'était gliſſé dans l'Ordre de Cluni, ainſi que dans les autres; & Pierre-le-Vénérable, Abbé de l'Ordre, autoriſa en partie cette coutume dans les Statuts qu'il dreſſa en 1132. *Ut omni mellis ac ſpecierum cum vino confectione, quod vulgari nomine pigmentum vocatur, omnes Cluniacenſis Ordinis Fratres abſtineant; Cœnâ Domini tantum exceptâ, quâ die mel, abſque ſpeciebus, vino mixtum antiquitas permiſit.*

Les deux ſortes de pimens les plus uſitées étaient

le clairet, & l'hippocras, nommé ainſi, dit-on, d'Hippocrate ſon inventeur.

On appellait vin clairet, celui qui n'était ni rouge, ni blanc. Il y en avait de pluſieurs nuances, gris, paillet, œil-de perdrix, &c : car on eſtimait beaucoup ces couleurs bâtardes, quoiqu'elles indiquaſſent un vin des dernières preſſes, ou qui avait ſubi dans la cuve un commencement de fermentation, capable d'atténuer une certaine quantité des parties colorantes. Ils ont paſſé de mode. On veut aujourd'hui une couleur franche & décidée, mais blanche ou rouge; & la Champagne elle-même, qui autrefois faiſait beaucoup de vins clairets, n'en fait plus aujourd'hui que des deux dernières couleurs. Clairet.

Quant au clairet, qu'il ne faut pas confondre avec le vin clairet, c'était une ſorte de liqueur. Nos Dictionnaires modernes l'expliquent par *eau clairette*, & ils ſe trompent. Certainement il ſe faiſait avec du miel & du vin. De cent preuves que je pourrais rapporter, je n'en citerai qu'une, tirée de la *Somme rurale* par Bouteiller. *Si aucun* (quelqu'un), dit-il, *avoit fait claret de ſon vin & d'autre miel* (avec ſon propre vin & avec le miel d'un autre), *ſachez que celui qui a fait la choſe en doit être le ſire.* Au reſte, toutes les liqueurs ne ſe firent point autrement en France, juſqu'à l'époque où l'on adopta l'eau-de-vie pour boiſſon; je l'ai déja remarqué : & j'ai remarqué en même tems que, ſoit préjugé, ſoit habitude, on continua preſque toujours d'y employer du miel, même lorſque le commerce eut rendu le ſucre aſſez commun.

Hippocras. Pour le clairet, on ne ſe ſervait que de vins clairets ; & c'eſt ce qui lui avait donné ſon nom : mais pour l'hippocras, on employait également les vins blancs, les clairets, & les rouges. Nous voyons même, par le Roman de Saintré, qu'on en faiſait avec des vins étrangers ; tels que le muſcadet, le grenache, la malvoiſie, &c.

L'hippocras ſe buvait à jeun. Montluc, parlant, dans ſes *Mémoires*, de quelques flacons de vin grec, qu'on lui avait envoyés, dit qu'il les but le matin, *comme on boit l'hippocras*. A table, celui-ci ſe buvait également, ou au commencement du repas, ou au deſſert. Mais, dans le premier cas, remarque Ch. Etienne, on le ſervait avec certaines pâtiſſeries ſeches ; &, dans le ſecond, avec un pain particulier. Au reſte, l'uſage de cette liqueur s'eſt maintenu dans les feſtins juſques vers la fin du dernier ſiècle. La *Comédie des Friands Marquis ou des Côteaux*, en parle encore ainſi.

On but d'un hypocras, mais dont le muſc & l'ambre
Par leur ſubtile odeur parfumerent la chambre.

L'hippocras était, ainſi que les épices, un des préſens que les Corps Municipaux offraient aux Rois, aux Souverains étrangers, aux Grands-Seigneurs, lorſqu'ils paſſaient par leur ville. A Paris, le jour de l'an, les Apothicaires en envoyaient, pour étrennes, à leurs pratiques ; & il n'y a pas fort longtems que l'uſage en eſt aboli. Les Echevins & Prévôt-des-Marchands allaient tous les ans auſſi, le même jour, en préſenter au Roi ; & l'on a même remarqué que Louis XIV, qui aimait l'hippocras,

voyait arriver avec une ſorte de plaiſir les étrennes de la Ville. Aujourd'hui il s'en fait encore beaucoup, à pareille époque, chez le Roi & chez la Reine. Il ſe diſtribue aux principaux Seigneurs de la Cour, & aux Officiers de la Maiſon de leurs Majeſtés.

Confection des vins aſſaiſonnés.

L'Auteur le plus ancien chez lequel j'aie trouvé quelques détails ſur la manière dont ſe faiſaient les vins que je viens de citer, eſt Arnaud de Villeneuve, Médecin fameux du XIIIe ſiècle, & le pere de la Chymie médicale. Voici comme il compoſe ſon vin d'épices. « Prenez cubebes, cloux de gé» rofle, noix muſcade, raiſins ſecs, de chacun trois » onces : enveloppez le tout dans un linge ; faites» le bouillir dans trois livres de bon vin juſqu'à » ce qu'elles ſoient réduites à deux, & ajoutez du » ſucre ».

Quoique nos Peres aimaſſent les choſes de haut goût, je doute qu'ils aient jamais pu boire une liqueur auſſi forte d'épices que celle-ci. Probablement ce n'était-là qu'un corroboratif, un cordial, employé par le Médecin; & je ne doute nullement que les liqueurs de table ne fuſſent plus douces. Ce qui me le ferait croire encore mieux, c'eſt qu'il met du ſucre dans la ſienne, & qu'alors on ne ſe ſervait que de miel pour les pimens. J'en dirais autant d'un *nectar*, plus raffiné que le *nectar* ordinaire, dont il donne auſſi la recette, & dans lequel il fait entrer des épices, & ſubſtitue de même le ſucre au miel. Ce ſont canelle, gingembre trié, graine de paradis, cloux de gérofle, de chacun deux

dragmes. Le tout eſt infuſé dans un ſetier de vin grec, ou au moins d'excellent vin, ſi l'on ne peut avoir du grec; enfin, au lieu de miel, il ajoute du ſucre avec un grain de muſc.

Avec le tems, les méthodes changerent. On peut en juger par la recette ſuivante de de Serres, pour l'hippocras. C'eſt une livre de ſucre, un peu de gingembre, une once & demie de canelle, pulvériſés, qu'il infuſe, pendant ſept ou huit heures, dans trois chopines d'excellent vin, & qu'il coule enſuite par la chauſſe ſix ou ſept fois de ſuite : ou bien, une once & demie de canelle, demie-once de racine d'iris, dragme de graine de paradis, autant de gingembre, le tout en poudre, infuſé dans trois chopines de vin avec une livre & demie de ſucre; puis, avant de paſſer par la chauſſe, ajouter un peu de lait & cinq ou ſix amandes concaſſées.

Vins de fruits.

Outre ces liqueurs, il y en avait encore quelques-unes qui n'étaient compoſées que du ſeul ſuc de certains fruits, & qui néanmoins portaient, comme les premieres, le titre de vin, quoiqu'il n'y entrât aucunement. Tels étaient les vins de ceriſes, de groſeilles, de framboiſes, de grenades, & autres pareils. Tel était le moré, fait avec des mûres, & cité par nos Poëtes du XIIIe ſiècle. Toutes ces boiſſons, à l'exception du vin de ceriſes dont quelques maiſons bourgeoiſes ont conſervé le goût, à l'exception de l'hippocras qui s'eſt maintenu à la Cour, parce que dans ce pays de l'etiquette tout, avec le tems, devient un droit, ſe ſont anéanties. Nous ne connaiſſons plus aujourd'hui que celles

qui ayant l'eau-de-vie pour baſe, ſont plus fortes, plus agréables, & ont encore la propriété de ſe conſerver bien plus long-tems. L'ordre que me preſcrit ma matière exigerait que je parlaſſe de celles-ci maintenant; mais je crois néanmoins devoir auparavant dire un mot ſur l'eau-de-vie elle-même.

CINQUIEME SECTION.

De l'Eau-de-Vie.

L'EAU-DE-VIE étant le produit de la diſtillation, il eſt certain qu'elle n'a pu être connue que quand l'art de diſtiller l'a été lui-même. Mais à quelle nation devons-nous cet art? Quand, & où a-t-il commencé?

Si l'on en croit Liébaut, Pancirol, & pluſieurs autres Ecrivains, il a pour auteur un Médecin qui faiſant cuire ſur le feu des légumes entre deux plats, apperçut, en levant le plat de deſſus, une vapeur légère qui s'y était fixée, & qui avait le goût & l'odeur de la plante. Ce phénomène, ajoutent les Auteurs, frappa le Médecin. Il lui inſpira l'idée d'imiter, avec quelques inſtrumens qu'il inventa, l'opération de la Nature, & d'extraire, mieux qu'elle encore, l'eſprit ou l'huile eſſentielle des corps qu'il ſoumettait à ſes travaux.

Toute ridicule qu'eſt cette anecdote prétendue, elle explique néanmoins avec tant de vraiſemblance l'origine de l'art dont nous parlons, que probable-

ment il ne dut sa naissance qu'à quelque observation pareille, mais faite plus anciennement. Hippocrate en rapporte une dans son Traité des vents. « Quand » on fait bouillir de l'eau sur le feu, dit-il, si la » vapeur qui s'en éleve vient à frapper quelque » corps opposé, elle s'y attache, s'y condense, & » retombe en gouttes ». Encore une fois, je le demande, n'est-il pas probable que c'est un fait de ce genre qui a produit la distillation?

Beaucoup de gens prétendent néanmoins qu'elle a été inconnue aux Anciens. M. du Tens les a réfutés dans son *Origine des découvertes attribuées aux Modernes*. Il rapporte des passages d'Aristote, de Séneque, Dioscoride, Pline, Athénée, Galien, lesquels prouvent que, chez les Grecs & chez les Romains, la distillation a été en usage. Mais, si les deux peuples en pratiquerent quelques opérations, elles furent en petit nombre. Cé sont les Arabes qui ont perfectionné cette partie de la Chymie; comme ce sont eux qui perfectionnerent la Médecine, l'Astronomie, les Mathématiques, & la plupart des autres sciences. Probablement c'est à eux que nous devons l'art d'extraire, du vin, cet esprit ardent que nous nommons eau-de-vie, & l'art d'extraire, de l'eau-de-vie elle-même, par une distillation nouvelle, un esprit-de-vin: car il n'y a aucune preuve que ces deux liqueurs aient été connues des Anciens.

L'une & l'autre l'ont été chez nous vers le milieu du XIIe siècle. Mais, pendant bien long-tems, on ne les y regarda, on ne les y employa que comme

remede

remédes : ce qui confirmerait encore que c'eſt une découverte de Chymiſte.

Pluſieurs Modernes attribuent à Arnaud de Villeneuve, Médecin mort avant 1313, l'invention de l'eſprit-de-vin. Certainement ils ſe trompent. Qu'ils conſultent les deux *Hiſtoires de la Médecine* qu'ont données ſucceſſivement Freind & le Clerc, ils y verront qu'antérieurement à Arnaud, un certain Thadée, Florentin, employait cette liqueur dans ſes remédes.

Quant à l'eau-de-vie, Arnaud eſt le premier de ceux des Auteurs que j'ai lus, qui en ait parlé d'une maniere claire & préciſe. Voici ce qu'il en dit dans un *Traité ſur la conſervation de la jeuneſſe.* « Qui » le croirait, que du vin l'on pût tirer une liqueur » qui demande des procédés tout différens, & qui » n'a ni ſa couleur, ni ſa nature, ni ſes effets!

» Cette *eau-de-vin*, ajoute-t-il plus bas, quelques- » uns l'appellent *eau-de-vie*; & ce nom lui convient, » puiſqu'elle fait vivre plus long-tems. Dejà l'on » commence à connaître ſes vertus. Elle prolonge » la ſanté, diſſipe les humeurs ſuperflues, ranime » le cœur, & conſerve la jeuneſſe. Dejà, ſeule » ou réunie avec quelque autre remede convena- » ble, elle guérit la colique, l'hydropiſie, la para- » liſie, la fievre quarte, la pierre, &c ».

Les éloges que les Médecins prodiguerent à l'envi au remede nouveau, augmenterent bientôt ſa célébrité. Il fut regardé comme un reméde univerſel; & employé de toutes manieres tant intérieurement qu'extérieurement. Ce fut celui qu'on ordonna au

Roi de Navarre, Charles-le-Mauvais; & celui qui en 1387, par un accident singulier, lui causa la mort, comme tout le monde sait. Pour ranimer dans ce Prince, usé de libertinage, la chaleur naturelle qui était éteinte, les Médecins le faisaient envelopper dans un drap trempé d'eau-de-vie, que l'on cousait sur son corps. Mais le valet-de-chambre, chargé de cet office, manquant de ciseaux pour couper le fil, & ayant voulu brûler ce fil avec une bougie, il mit le feu au drap; &, par un supplice horrible, mais juste, termina enfin une vie souillée de toutes les débauches & de tous les crimes.

Vers le milieu du XVIe siècle, Mathiole exaltait l'eau-de-vie au-delà des Alpes, comme Villeneuve, plus de deux siècles & demi auparavant, l'avait exaltée chez nous. Il recommande d'en prendre, *tous les jours plein une cuilliere à bouche;* ajoutant « qu'elle fortifie la mémoire & la vue, qu'elle réchauffe l'estomach, donne de la vivacité à l'esprit » &c. &c. Les Médecins ne sauraient, généralement parlant, être trop circonspects, lorsqu'ils vantent certaines nouveautés. Journellement répandus dans le monde, leur façon de penser tire à conséquence. Ce sont des especes d'adages, qui passent de bouche en bouche, & qui avec le tems s'établissent dans les esprits, comme des principes de santé. Combien de gens aujourd'hui, parmi le peuple, boivent de l'eau-de-vie le matin, d'après l'idée qu'ils ont qu'elle *réjouit le cœur & chasse le mauvais air.*

En France, cette liqueur, depuis son introduc-

tion dans le Royaume, ayant toujours été regardée comme médicament, ſa fabrication & ſa vente, quoique libres, avaient toujours été néanmoins le partage des Apoticaires & des Chymiſtes. Mais, en 1514, Louis XII ayant réuni en Communauté les Vinaigriers, il accorda excluſivement à ceux-ci la diſtillation de l'eau-de-vie & de l'eſprit-de-vin; & ces artiſans s'en firent un titre qu'ils porterent avec les leurs. Un privilége auſſi excluſif ferait croire qu'en l'accordant à un corps nouveau, on n'avait nui à la propriété de perſonne, & que les Marchands de vin, ainſi que les poſſeſſeurs de vignes, n'étaient pas encore dans l'uſage de brûler eux-mêmes leurs vins. Vingt ans après, on trouva que les Vinaigriers réuniſſaient à la fois trop de profeſſions différentes; ils furent, comme je l'ai déja dit, diviſés en pluſieurs Communautés; & l'on en fit une particuliere des Diſtillateurs.

Ce nouvel arrangement donnerait lieu de ſoupçonner que l'eau-de-vie était devenue enfin une boiſſon uſuelle. Puiſqu'elle exigeait ſeule un corps d'artiſans tout entier, ce n'était donc plus un ſimple reméde. Peut-être la buvait-on comme une choſe ſaine & ſalutaire; mais enfin l'on en buvait. Dans l'article qui ſuivra celui-ci, je donnerai des preuves que, vers la fin de ce même ſiècle, on l'employait déja pour faire des liqueurs. Cependant, on continua toujours de la boire pure, & toujours avec les mêmes préventions ſur ſa ſalubrité. A en croire Liébaut, « elle adoucit les maux de dents,

» tue les vers, guérit l'épilepsie, rend la connais-
» sance aux apoplectiques »; en un mot c'est, selon lui, la panacée véritable.

Il est difficile de concevoir comment un breuvage âcre & brûlant, qui ne flatte ni les yeux, ni le goût, ni l'odorat, a pu cependant, d'une extrémité de l'Europe à l'autre, devenir la liqueur favorite du peuple. Peut-être après tout que si les Européans étaient les seuls à l'estimer, on pourrait en rejetter la faute sur les Médecins qui, à force d'avoir exagéré ses vertus, en auraient accrédité l'usage. Mais malheureusement, dans toutes les parties du globe où on l'a portée, elle a obtenu la même faveur. Tartare, Negre, Iroquois, Caraïbe, tout ce qui est sauvage enfin, ou tout ce qui est barbare, la recherche avec une avidité, ou plutôt avec une fureur égale. Au défaut de la nôtre, il s'en fait une avec les substances que lui offre son climat. Certainement de pareilles têtes ne se sont pas déterminées d'après nos opinions & nos préjugés. Puisque tous ces peuples aiment si passionnément l'eau-de-vie, il faut donc que l'eau de-vie soit pour eux tous une boisson délicieuse; & peut-être pourrait-on en assigner une raison suffisante. Les organes du goût, émoussés chez eux par les alimens grossiers dont ils se nourrissent, ont besoin vraisemblablement de sensations fortes pour éprouver quelque plaisir; & les sensations qu'il leur faut, ils ne les trouvent que dans la liqueur dont nous parlons. C'est le même motif sans doute qui, chez les peuples du

nord, la rend presque nécessaire à des organes engourdis par le froid, & qui chez nous, comme ailleurs, la fait aimer de la populace.

Etablissement des Placiers.

Dans les principaux carrefours & *places* publiques de Paris, il s'établit des regratiers, qu'on nomma *Placiers*, & dont la profession fut de vendre, en détail & à petite mesure, de l'eau-de-vie au peuple. Inquiétés sur leur état par quelques Communautés, ils s'adresserent au Parlement qui, par un Arrêt du 20 Janvier 1678, leur permit d'étaler, dans les rues, des tables & des escabelles avec fontaines, tasses, & flaccons d'étain; d'y vendre en détail, de l'eau-de-vie, des noix & cerises confites à l'eau-de-vie; enfin d'avoir des auvens portatifs, pour garantir leur marchandise des injures du tems. Cependant, sur les réclamations des Limonadiers, il y eut un autre Arrêt, rendu le 1er Juillet, par lequel il fut défendu aux *pauvres vendeurs d'eau-de-vie* (c'est le titre que leur donne le Parlement) de mêler du sucre ou autre liqueur quelleconque dans les noix & cerises confites qu'ils vendaient. Du reste, l'Arrêt spécifie que le flaccon & la fontaine qu'il leur est permis d'avoir, pourront contenir quatre pintes d'eau-de-vie; & cet Arrêt est confirmé par deux autres de l'année 1680 & 1681.

Au dernier siècle, l'Abbé de Marolles vantait beaucoup les eaux-de-vie que l'Anjou faisait avec ses vins blancs; mais il regardait comme la premiere de toutes, celle des clairets du Blaisois.

Labat qui écrivait en 1696 son *voyage aux Antilles*, remarque qu'alors les plus estimées, les plus

recherchées aux îles, étaient celles de Nantes, de Cognac, d'Andaye, d'Orléans & de la Rochelle.

Aujourd'hui les eaux-de-vie de France ſont reputées ſans contredit les meilleures d'Europe. Dans ce nombre néanmoins, il y a encore un choix. Au premier rang, & ſur la même ligne, on place celles de Bordeaux, de la Rochelle, de Bayonne, & de Cette. Elles ſont, dit-on, moins âpres que toutes les autres. Celle de Cognac, quoiqu'eſtimée ſupérieure parce qu'elle a plus de force, n'eſt ni auſſi claire ni auſſi vineuſe.

Tel eſt le jugement qu'on en porte dans l'*Art du Diſtillateur & du Liquoriſte*, l'un de ceux qui compoſent la collection des arts & métiers qu'a entrepriſe l'Académie des Sciences. Cependant, j'ai entendu des marchands, que j'ai conſultés, porter un jugement contraire. Selon ceux-ci, les eaux-de-vie de Guyenne, de Languedoc, & d'Aunis ont plus de force que les autres; & à ce titre, elles ſont recherchées de préférence par les Liquoriſtes, parce qu'elles peuvent mieux ſupporter l'affaibliſſement qu'occaſionnent l'eau & les divers ingrédiens qu'ils mettent dans leurs liqueurs: mais, en qualité de boiſſon, elles n'ont pas, diſent-ils, le ſoyeux & le velouté des eaux-de-vie de Cognac & de Saumur.

Eau-de-vie faite avec le marc de raiſin.

C'eſt ſur la fin du dernier ſiècle que fut imaginé le ſecret de tirer une eau-de-vie du marc des raiſins, quand ils ont été preſſés. Le Mémoire, qu'en 1698 l'Intendant de Lorraine fournit au Duc de Bourgogne ſur l'état de ſa Généralité, en parle comme d'une invention trouvée dans les environs de Pont-

à-Mouſſon, *depuis quelques années.* Par-là, dit-il, *on tire un aſſez grand produit d'une choſe qui n'étoit bonne qu'à brûler.* Le ſecret, ajoute l'Auteur, s'eſt répandu depuis dans tous les pays de vignobles; mais il n'eſt pratiquable que dans ceux où le bois eſt auſſi commun qu'en Lorraine. Au reſte, ces nouvelles eaux-de-vie de la Province ſe débitaient, ſelon lui, dans les Ardennes & ſur les frontieres d'Allemagne; & elles étaient conſommées particulierement par les troupes & les Hôpitaux.

Eau-de-vie de cidre.

Quand la Normandie ceſſa de cultiver des vignes & de recueillir du vin, elle ſoumit à la diſtillation ſon cidre & ſon poiré, & ſe fit ainſi des eaux-de-vie qui, bien qu'inférieures pour la qualité à celles de vin, pouvaient cependant ſuffire au peuple, parce qu'elles étaient moins cheres. Liébaut, (ann. 1574), parle de l'une & de l'autre.

Eau-de-vie de grains.

Taffiat.

La Flandres & l'Artois s'en ſont fait une avec leurs grains; & nos Colonies d'Amérique, avec le ſyrop de leurs cannes à ſucre: car tout corps qui peut ſubir une fermentation, peut auſſi, par la diſtillation, fournir un eſprit. Mais les Provinces à vignobles ayant ſenti que le débit de ces eaux-de-vie nuirait au débit des leurs, elles ont obtenu du Gouvernement en 1713, que la circulation en fût interdite dans le Royaume. Celles de Normandie & de Bretagne ne peuvent en ſortir que pour paſſer dans les Colonies; & le taffiat des Colonies ne peut entrer dans nos ports.

Si l'on s'en rapporte à Schoockius (*de cerviſiâ*, ann. 1661), l'eau-de-vie d'avoine eſt due aux Ruſſes.

Il en parle au moins comme d'une chose qui alors leur était particuliere.

Eau-de-vie de Geniévre. Dans les contrées au nord de la France, on en fait une avec de la farine de segle & avec de l'orge, semé avant l'hyver. On laisse pendant quelque tems ces deux substances fermenter ensemble dans l'eau; puis on les distille ensuite à l'alambic avec des baies de genièvre. Il se fabrique & se consomme une quantité immense de cette liqueur, en Hollande, en Flandres, en Angleterre, & en Allemagne. Depuis quelques années, il s'en est établi à Dunkerque une fabrique; & l'eau-de-vie qui en est sortie, a tout-à-coup aquis une telle réputation, qu'elle passe pour une des meilleures qui existent.

Kervaser. Il croît dans la Lorraine, l'Alsace, & la Franche-Comté, une sorte de cerisier sauvage, dont le fruit, distillé, donne une eau-de-vie claire & limpide comme de l'eau, mais d'une force extrême. Sa transparence l'a fait nommer par les Allemands *Kirchwasser*, (eau de cerises), nom que nous lui avons conservé, en le prononçant à la française. Elle est connue dans la Capitale depuis une vingtaine d'années; & s'y est introduite, comme autrefois l'eau-de-vie de vin, à titre de reméde, de digestif, de cordial. D'abord elle ne payait point d'entrées; mais les marchands de liqueurs s'en étant servi pour contrefaire le marasquin, on l'a assujétie à des droits très-forts. On en vend dans les Cafés; & quelquefois même elle paraît à des tables honnêtes, où on la sert pour soulager la honte de certains convives blasés, qui, ne trouvant plus de goût aux liqueurs

ordinaires, rougiraient de demander de l'eau-de-vie pure.

SIXIEME SECTION.

Liqueurs ſpiritueuſes.

Les liqueurs n'étant gueres que de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit-de-vin, aromatiſés par quelque ſubſtance étrangere, l'invention des unes doit avoir ſuivi de bien près l'invention des autres. La Nation, depuis long-tems, uſait de vins préparés, dans leſquels elle infuſait des épices, des fleurs, du miel, & des fruits : il lui était facile de faire, avec ſon eau-de-vie, des infuſions pareilles; & c'eſt ce qui arriva en effet.

Arnaud de Villeneuve, dans le chapitre où il parle de cette liqueur, cite une eau-d'or, *aqua auri*, que ſes inventeurs avaient ainſi nommée à cauſe de ſa couleur, mais dont ils faiſaient un ſecret. « Probablement, dit Villeneuve, ce n'eſt que de l'eau-de-vie dans laquelle on aura mis infuſer ou macérer des fleurs de romarin, ou autres ſemblables, avec des épices pour lui donner de la couleur & du goût ». Quant aux aromates, il ſuppoſe que ce ſont des cubebes, de la canelle, du clou de gérofle, de la graine de paradis, de la régliſe, & autres choſes de ce genre qu'on adoucit avec de l'eau-roſe, du jus de grenade, & du ſucre. Eau-d'or.

Telle eſt, ſelon toute apparence, la premiere des

liqueurs qui a existé en Europe. Quoiqu'elle différât des nôtres en ce qu'on la buvait comme chose salutaire ; quoique ses inventeurs eux-mêmes ne la donnassent que comme une potion cordiale, elle n'en était pas moins une vraie liqueur : & c'est d'elle qu'ont pris naissance toutes celles qui ont été imaginées par la suite. A ce mérite, elle en joint un autre encore, d'avoir été celle de toutes qui ait conservé le plus long-tems sa réputation ; car, jusques vers le milieu de notre siècle, elle a gardé la sienne.

Il est vrai qu'elle ne la dut qu'à un préjugé. Les Alchimistes, en cherchant à transmuer tous les métaux en or, avaient relevé beaucoup l'importance de ce métal. Non-seulement c'était à leurs yeux la source des richesses ; mais ils y voyaient de plus le remède universel pour toutes les maladies.

Or potable.

Beaucoup de gens s'appliquerent donc à dissoudre ce métal & à le rendre *potable*. Il existe une quittance de Ferrault de Bonnel, Alchymiste de Louis XI, pour une certaine somme payée l'an 1483, *en remboursement de quatre-vingt-seize écus d'or, vielz, qu'il a mis pour ledit Seigneur Roy à faire certain breuvage appellé AURUM POTABILE, à lui ordonné pour médecine.* Les Dispensaires anciens ne manquent pas d'enseigner la recette de ce prétendu remede ; &, ce qui doit étonner, on la trouve dans celui qu'a aujourd'hui encore la Faculté de Médecine de Paris. Est-il surprenant après cela que le peuple, dont le propre est d'adopter avec une crédulité aveugle, toutes les erreurs des Charlatans, parle toujours avec

le plus grand reſpect de l'*or potable ;* quoique ce mot ne ſoit pour lui qu'une énigme.

Il y eut des Alchymiſtes qui pouſſerent la folie juſqu'à vouloir imprégner d'or l'eau qu'on employait habituellement pour boiſſon. C'eſt ce qu'enſeigne le *Propriétaire*, ouvrage traduit en français, pour le Roi Charles V. *Prenez platines d'or bien échauffées dedans le feu*, dit-il ; *& les mortifiez quarante fois dedans l'eau de bon puits ou fontaine ; & ſoit gardée nettement en une phiolle de verre pour la boire pure ou en bon vin.*

Quelques-uns, dans l'eſpérance que s'ils pouvaient faire avaler le métal à un malade, ils le guériraient infailliblement, ſemaient de la poudre d'or ſur ce qu'il mangeait. D'autres enfin faiſaient gober des pillules de cette poudre à des chapons ; &, comme ſi l'animal eût digéré & changé en ſa propre ſubſtance cette matiere divine, ils l'employaient enſuite lui-même en bouillons.

Les préjugés augmenterent encore au XVI[e] ſiècle par les prétendus miracles qu'annonça Paracelſe. Ce Charlatan qui ſe vantait de pouvoir prolonger la vie à ſon gré, & qui mourut dans un âge peu avancé, aſſurait avoir guéri des lépreux avec de l'or. En conſéquence, on ne vit plus que des *elixirs d'or*, des *teintures d'or*, des *gouttes d'or*, &c. Cependant, il ſe trouva quelques Médecins ſenſés, tels que Colin, Courtin, & autres, qui écrivirent pour détruire l'erreur générale ; & Paliſſi lui-même, cet homme qu'un bon ſens exquis & des connaiſſances phyſiques aquiſes par la ſeule étude de la Nature,

élevaient au-dessus de son siècle, publia un traité pour la réfuter.

Néanmoins, elle avait fait changer la composition primitive de l'eau-d'or. Dans l'origine, cette liqueur n'était, comme on l'a vu par le témoignage de Villeneuve, qu'une teinture dorée. On ne crut pas cette couleur suffisante pour lui donner du crédit dans l'esprit du peuple ; on voulut encore qu'elle contînt de l'or réellement ; & pour cela on y mit quelques parcelles très-minces de feuilles d'or. Avec ce faible & vain supplément, on eut de quoi satisfaire les gens prévenus, qui étaient infatués de la salubrité du métal : quant à ceux qui n'y croyaient pas, leur œil était amusé au moins par ces fragmens légers qui nageaient dans la liqueur.

On sait que l'eau-d'or de Dantzic a été long-tems célébre.

Liqueurs nouvelles au tems de Catherine de Médicis.

Malgré la renommée qu'obtint la première boisson de ce nom, les liqueurs néanmoins ne commencerent à être connues & recherchées en France que quand Catherine de Médicis vint en 1533 épouser, pour le malheur du Royaume, le Dauphin, fils de François I. Les Italiens qu'elle amenait à sa suite, ceux qu'attira chez nous son crédit quand elle fut Reine, y répandirent l'usage de ces boissons voluptueuses que le luxe avait déja rendues communes chez eux. Peu-à-peu elles s'accréditerent, & prirent enfin tant de faveur que Sully (an. 1604) examinant quels sont les objets de luxe qui coûtent le plus aux Français, compte dans ce nombre les festins & les liqueurs.

D'entre toutes néanmoins, celles que la mode accrédita principalement furent le rossolis & le populo. Ce dernier était fait avec de l'esprit-de-vin, de l'eau, du sucre, du musc, de l'ambre, de l'essence d'anis, de l'essence de canelle, &c. L'autre tirait son nom de la plante *ros solis*, qu'on faisait entrer dans sa composition. Comme Louis XIV aimait beaucoup celui-ci, on en composa un auquel on donna le nom de rossolis du Roi, & dont la recette se trouve dans nos traités modernes. Populo. Rossolis.

Parmi les rossolis étrangers, le plus renommé, selon Gontier, était celui de Turin. Il a conservé sa réputation.

Le préjugé au reste avait tout-à-coup changé sur les liqueurs nouvelles. Ce n'étaient plus, comme les premières, des potions cordiales & salutaires; mais des boissons agréables & flatteuses qu'on employait moins pour la santé que pour le plaisir. Aussi les Médecins qui avaient tant prôné l'eau-de-vie autrefois, s'éleverent-ils contre ces inventions modernes, lesquelles pourtant n'étaient que de l'eau-de-vie mitigée. *Cette liqueur nommée rossolis*, écrivait en 1653 Patin dans une de ses lettres, tantôt françaises, tantôt latines, *nihil habet solare, sed igneum quid potentissimum, lumborum renum que doloribus adversissimum.*

A l'imitation des liqueurs italiennes, on en inventa quelques-unes en France. Telle fut particulièrement l'eau-clairette. Liébaut en donne la composition; &, dans cette composition, l'on reconnaît en partie celle de ces vins mixtionnés dont j'ai Eau clairette.

parlé précédemment. C'eſt une chopine d'eau-de-vie dans laquelle on laiſſe, pendant trois jours, infuſer trois onces de canelle concaſſée; qu'on paſſe enſuite à travers un linge fin, & à laquelle on ajoute une once de ſucre avec un tiers d'once d'eau-roſe.

Limonadiers.

A Paris, le ſeul corps qui ait le droit de vendre des liqueurs en détail eſt celui des Limonadiers. Ce privilege leur fut accordé par les Statuts qu'on leur donna en 1676, lorſqu'ils furent érigés en Communauté. Dans ces Statuts on nomme celles qu'il leur eſt permis de vendre; ce ſont les eaux d'anis, de canelle, de franchipane, le populo, & toutes ſortes de roſſolis. Une auſſi courte énumération prouve qu'alors la liſte des liqueurs était encore fort bornée. Il eſt probable pourtant que, chez les gens riches, elle était plus conſidérable; mais ſans doute on ne voulut permettre aux Limonadiers que la vente des liqueurs bourgeoiſes qui étaient les plus uſitées, & qu'ils pouvaient faire eux-mêmes.

Cette ſorte de boiſſon d'ailleurs était regardée alors comme un luxe & comme une friandiſe. Les perſonnes dévotes s'en abſtenaient, ainſi qu'il paraît par une lettre de Mad. de Sévigné, an. 1674. *Mad. de Thianges ne met plus de rouge, & cache ſa gorge*, dit-elle. *Vous avez peine à la reconnoître avec ce déguiſement; mais rien n'eſt plus vrai. Elle eſt ſouvent avec Mad. de Longueville, & tout-à-fait dans le bel air de la dévotion; mais elle eſt toujours de très-bonne compagnie, & n'eſt pas ſolitaire. J'étois l'autre jour auprès d'elle à dîner. Un laquais lui*

présenta un grand verre de vin de liqueur : elle me dit, « Madame, ce garçon ne ſait pas que je ſuis dé» vote ». Cela nous fit rire.

En 1704, lorſque Louis XIV ſupprima la Communauté des Limonadiers, établiſſant, pour leur ſuccéder, cent cinquante privilégiés, les liqueurs qu'il permit à ceux-ci de vendre, & qu'il déſigna par ſon Ordonnance, étaient *la fenouillette, le vatté, l'orange, les ratafiats de fruits & de noyaux, & les eaux de cette, de genièvre, & de milleſleurs.*

Liqueurs de Montpellier.

La première fabrique de liqueurs qui ait eu quelque réputation eſt celle de Montpellier; & l'on imagine qu'une ville, célébre depuis ſi long-tems par ſon Ecole de Médecine, devait avoir des Diſtillateurs & des Chymiſtes plus habiles qu'ailleurs. Depuis un demi-ſiècle environ, elles ont perdu leur rang, & l'ont cédé à d'autres plus récentes & meilleures.

De Lorraine.

Après les liqueurs de Montpellier vinrent celles de Lorraine, qu'accrédita, il y a quarante ans, un certain Solmini. La plus fameuſe des ſiennes était celle qu'il appellait *parfait-amour*, & qui n'était que l'eau de cédrat du Sr la Faveur, Diſtillateur de Montpellier, qu'il avait déguiſée en la teignant en rouge avec de la cochenille : car c'eſt une choſe remarquable que toutes ces liqueurs anciennes étaient colorées. Soit que les Liquoriſtes de ce tems ne ſuſſent point encore leur donner cette limpidité parfaite qu'a une eau bien pure; ſoit que les leurs fuſſent ſujettes à jaunir en vieilliſſant, & qu'ils vouluſſent déguiſer ce défaut par une teinte quelle-

conque, il est certain qu'ils les coloraient toutes. Et au reste il faut convenir que, parmi ces nuanees infinies que leur donnaient le rouge, le jaune, le bleu, le violet &c, il devait s'en trouver quelquefois de fort agréables à l'œil.

Après Solmini, vinrent les freres Bosserant qui, plus jaloux d'un grand débit que d'une grande réputation, se procurerent, par le bon marché auquel ils donnerent leurs liqueurs, un commerce avec les Provinces, & sur-tout avec la Capitale. C'était chez eux que se fournissaient presque tous les débitans de Paris; & je tiens d'un d'entre eux que, plus d'une fois, en allant retirer les caisses qui lui étaient adressées, il en avait compté plus de cent à l'adresse de ses confreres.

Ratafiats. Dans les villes, les Epiciers firent des ratafiats qu'ils vendirent au peuple. Les Aubergistes en tinrent aussi pour la satisfaction des voyageurs. Il y eut même des gens qui s'établirent sur les grandes routes, & qui entreprirent cette sorte de commerce. Quel est le Parisien qui n'a pas entendu parler des ratafiats de Beaumont, de Louvres, de Neuilly! Qui ne sait que le particulier qui vendait ce dernier, après y avoir gagné une fortune assez honnête, s'était fait construire une maison, sur laquelle il avait mis cette inscription, *ex liquido solidum.*

Cassis. Les ratafiats sont la liqueur qu'ont adoptée de préférence les ménages bourgeois, parce que n'étant que des infusions de fleurs ou de fruits, c'est la plus facile à faire & la moins chere. Mais, de

tous

tous les ratafiats, celui qui a eu le plus de vogue eſt le caſſis; & cette vogue, il la doit à un livre qu'on publia ſur ce fruit il y a une quarantaine d'années. J'ai déja eu pluſieurs fois occaſion de remarquer avec quel engouement le Français, né ardent & vif, ſaiſit les objets qu'on lui vante. Quelqu'un s'aviſe d'écrire ſur les peupliers d'Italie; auſſitôt les têtes s'échauffent, & voilà que, par toute la France, on n'achete plus, on ne plante plus que des peupliers. Un autre écrit ſur les jardins, qu'improprement on nomme anglais, & qui devraient avec bien plus de juſtice être appellés français, puiſqu'au dernier ſiècle du Freſny en fit pluſieurs de cette eſpèce dans les environs de Paris; & dès l'inſtant tous nos jardins ſont bouleverſés; aux beautés ſimples & variées de la Nature eſt ſubſtitué le bizarre & le ſingulier. Que d'exemples pareils je pourrais citer dans tous les genres! La même choſe arriva pour le caſſis. L'Auteur attribuait au fruit de cet arbuſte toutes les qualités imaginables (*a*). C'en

---

(*a*) Je n'ai pu me procurer cet ouvrage, qui eſt fort rare; mais j'en ai trouvé une citation dans la nouvelle édition du *Traité des alimens* de Lémery, qu'a donnée en 1755 le Dr. Bruhier. Voici comme l'Auteur parlait du ratafiat de caſſis. *C'eſt un élixir très-excellent, & très-propre à entretenir la ſanté. Il eſt très-bon pour les hydropiques, diſſout les pierres, fait ſortir le gravier, guérit toutes les fievres tierces, quartes, continues. Il préſerve du vomiſſement ſur la mer, & du ſcorbut de la bouche. Il fait ſortir la petite vérole, la rougeole, le pourpre, & toutes les maladies contagieuſes. Il prévient la goutte, & purifie merveilleuſement le ſang. C'eſt un antidote contre tous les poiſons & piqûres de bêtes véni-*

fut aſſez pour l'accréditer. Les jardins furent tous infectés de caſſis. On ne fit plus que du ratafiat de caſſis; & même encore actuellement qu'on eſt déſabuſé ſur les vertus prétendues de ce ratafiat, il eſt néanmoins, malgré ſon goût de manne & de médecine, toujours d'uſage dans les Provinces, où la première choſe qu'on fait en vous l'offrant eſt de vanter ſa ſalubrité.

Liqueurs des îles.

Vers le même tems commencèrent à être connues avantageuſement les liqueurs de nos îles d'Amérique. Juſqu'alors les Colons avaient tiré de Provence & de Languedoc toutes celles qu'ils conſommaient; Labat en fait la remarque. Mais enfin ils en fabriquerent auſſi; bientôt même les leurs furent réputées les meilleures & les plus parfaites de toutes. Le ſoleil, dans ces contrées, donne aux fruits & aux aromates un parfum que n'ont point ceux de nos climats, & que n'ont plus les aromates & les fruits étrangers, de même eſpèce, que nous achetons. Mais les liqueurs dont je parle, ſont ſi ſpiritueuſes, ſi ardentes, & ſi fortes, qu'on n'en uſe guères impunément. Elles demandent à être long-tems atten-

---

meuſes. Il eſt bon pour les coliques, les dyſſenteries, les maux & duretés de la rate. Il fortifie l'eſtomach, chaſſe les vents, réjouit le cerveau, guérit les migraines & les maux de tête. Il eſt bon pour toutes les maladies des femmes, même en couche. Il facilite l'accouchement. Quand on en uſe habituellement, on n'a preſque rien à craindre de l'apoplexie ni de la paralyſie. Il n'y a point de maladie qu'il ne ſoulage ni ne prévienne. Son effet dans les plaies eſt plus prompt que celui du baume du Pérou. On en a donné à des chevaux très-malades, qui ont été guéris en très-peu de tems, &c.

dues. Encore, tout-excellentes qu'elles ſont, beaucoup de gens n'oſent pas ſe les permettre.

Une des fabriques les plus renommées, vers les derniers tems, a été celle de la veuve Anfoux à la Martinique; & la meilleure de ſes liqueurs était l'eau de canelle. Cette dame ayant été obligée, il y a quelques années, de venir à Paris, elle voulut y faire des liqueurs, dans l'eſpérance que ſon nom ſuffirait ſeul pour les accréditer, & que la réputation qu'elle avait ſi juſtement acquiſe aux îles, la ſuivrait en France. L'événement prouva le contraire; & jamais ne fut mieux démontré combien était vrâie la fable *des Devinereſſes*, de la Fontaine.

L'enſeigne fait la chalandiſe.

Liqueurs huileuſes.

Nos liqueurs de table aujourd'hui ſe diviſent en deux claſſes : les unes qui approchent beaucoup des eſſences, & qui portent le nom d'huiles, parce qu'elles ſont graſſes & huileuſes; les autres que, par oppoſition à celles-ci, l'on a nommées ſéches. Les huiles ne ſont connues que depuis une quarantaine d'années. Leur premier inventeur fut un Médecin, nommé Sigogne; lequel ayant imaginé de convertir le ſucre en huile par la cuiſſon, procura ainſi à la liqueur où il l'employait, un onctueux & un velouté que n'avaient pas eu les autres juſqu'alors. C'était dans le degré précis de cette cuiſſon que conſiſtait le mérite de ſa découverte. Un peu moins cuit, ſon ſucre n'eût pas produit l'effet qu'il en attendait : un peu plus, il n'en eût tiré que du caramel. Cependant, quoique Sigogne eût pu appliquer ſon invention à pluſieurs ſortes de liqueurs à la fois, il n'en compoſa

qu'une ſeule. La baſe de la ſienne était le ſafran; mais, comme cette teinture lui donnait une couleur d'huile, & qu'en France ſouvent le nom fait tout, il la déſigna ſous le nom galant d'*huile de Vénus*. Elle l'enrichit; & l'on peut juger, au reſte, quel ſuccès elle eut, puiſqu'après ſa mort il y en eut, dans des ventes particulières, des pacotilles qui furent vendues juſqu'à trois & quatre louis la pinte.

Le premier Diſtillateur-Liquoriſte qui ſe ſoit aquis dans Paris une réputation, eſt le Liévre; puis un certain Provençal, nommé la Serre, établi dans l'enclos de l'Abbaye de S. Germain-des-Prés. Enſuite vint un ſieur Omfroi. Celui-ci tourna principalement ſes recherches du côté des liqueurs huileuſes. Il ſe vante même dans un écrit qu'il publia en 1769, qu'à l'exception de l'huile-de-Vénus, & de l'huile-d'anis de Boulogne, ou Bolonia, toutes celles qu'on a vendues à Paris ſont de ſa compoſition, ou imitées d'après lui. Aujourd'hui, la Capitale compte un ſi grand nombre d'excellens Liquoriſtes, leurs fabriques ont tellement éclipſé toutes les autres, que nous ne tirons preſque plus de liqueurs des pays étrangers.

Liqueurs étrangeres.

Les plus renommées de ces liqueurs étrangères ont été l'eau des Barbades, que nous fournit, vers le milieu du dernier ſiècle, une des îles anglaiſes de l'Amérique; le cinnamome, inventé par les Hollandais, poſſeſſeurs excluſifs du commerce de la canelle, & qui ne différait de l'eau de canelle qu'en ce qu'elle contenait davantage de cet aromate; le

marafquin; le fcubac d'Irlande; l'eau cordiale de Colladon, & autres pareilles.

Marafquin.

Le marafquin eft le produit d'une forte de cerifes fauvages, propres au territoire de Zara, dans la Dalmatie. Pendant long-tems, les habitans ne furent faire avec le fruit de leurs arbres qu'un vin de cerifes. Dans la fuite, ils en tirèrent une eau-de-vie; enfin ils en ont compofé une liqueur, qui eft fi parfaite, & qui, depuis une quarantaine d'années, a pris tant de faveur, que le Sénat de Venife s'en eft réfervé exclufivement la vente. Quelques-unes de nos Provinces frontières fituées à l'Eft, l'Alface, le Dauphiné, la Lorraine, fe forment auffi, avec la même efpèce d'arbres, une eau-de-vie qu'elles nomment, comme je l'ai déjà remarqué, Kervafer. Avec cette eau-de-vie, elles ont effayé, mais envain, d'imiter le marafquin de Zara. Peut-être cependant que fi elles employaient les mêmes procédés, elles obtiendraient les mêmes réfultats. C'eft au moins ce que prétend le fieur du Buiffon dans fon *Art du Diftillateur*, (ann. 1779); & après tout, comme il indique la méthode qu'il faut fuivre, on peut l'effayer.

Eau des Barbades.

Quoique la bouteille d'eau des Barbades ne contînt que trois de nos demi-fetiers, elle fe vendait néanmoins un louis d'ór. Un fi haut prix n'en permettait l'ufage qu'aux gens très-riches; mais ce qui lui nuifit davantage, fut une ardeur prefque infupportable dont elle était accompagnée. Il y a plus de cinquante ans qu'elle eft tombée dans l'oubli. A fon imitation, nos Diftillateurs imaginèrent une

crême des Barbades; c'eſt-à-dire une liqueur dont le nom vague ne préſentant aucune ſenſation connue, pût admettre toutes les recettes poſſibles, & qui en admit réellement preſque autant qu'il y avait de Liquoriſtes qui entreprenaient de la faire.

Scubac. Le Scubac a été inventé par les Irlandais; mais le leur n'était qu'une décoction d'orge, teinte avec une infuſion de ſafran, édulcorée avec du ſucre, & à laquelle ils ajoutaient de l'eſprit-de-vin pour lui donner de la force. On le contrefit en France; mais on voulut en avoir de pluſieurs nuances différentes, du blanc, du verd, du bleu; & ſur-tout du rouge, parce que le *parfait-amour* de Solmini avait mis cette couleur à la mode. Néanmoins, comme dans tous on employait le ſaffran, & que cette ſubſtance devait néceſſairement altérer les teintures, il fallait, avant tout, la faire diſtiller avec l'eau-de-vie. Le produit de l'alembic étant toujours, comme on ſait, une liqueur blanche, on en retirait un eſprit-de-vin qui avait le goût de ſafran, & qu'on teignait enſuite, comme on voulait. Ces ſcubacs diſtillés n'ayant pas réuſſi, on en revint à l'infuſion; on ajouta à celle-ci beaucoup d'ingrédiens nouveaux, macis, gérofle, canelle, coriandre, jujubes, anis verd, baies de genièvre, &c. Enfin, on a trouvé des procédés meilleurs; & c'eſt d'après ces procédés nouveaux, les ſeuls dont on ſe ſert maintenant, que nous avons obtenu une liqueur plus parfaite. Cependant, elle eſt beaucoup moins répandue chez nous que chez les autres nations d'Europe, ſituées au nord de la France; parce que ces peuples aiment

beaucoup le goût de ſafran, & que nous en faiſons peu de cas.

Eau-cordiale.

Coladon, Médecin de Genève, compoſait ſon *eau cordiale* avec l'huile eſſentielle d'écorces de citrons, tirée par expreſſion. Il diſſolvait cette huile dans de l'eſprit-de-vin rectifié; il y faiſait entrer du ſucre, clarifié avec de l'eau-de-méliſſe. Cette liqueur a été peut-être la plus ſalubre, & certainement la plus agréable de toutes celles qu'on avait imaginées juſqu'à lui. (L'Auteur vivait encore en 1724). D'ailleurs, comme la confection de ſon eau exigeait des citrons parfaitement mûrs, & cueillis ſi fraîchement que l'huile eſſentielle de leur écorce n'eût éprouvé aucun degré d'altération, nos Diſtillateurs ne pouvaient la contrefaire. Mais, malgré ce double avantage, le prix en était ſi exceſſif, que, même pendant la vie de l'auteur, elle n'eut qu'une foible vogue.

Eau-de-vie d'Andaye.

Quoique l'eau-de-vie d'Andaye ne ſoit qu'une eau-de vie pure & ſimple, néanmoins le petit goût de fenouil qu'on lui communiquait en la diſtillant avec cette plante, la mit au rang des liqueurs, & lui valut une place dans nos feſtins.

Dans l'île de Ré, où l'on ſuivait le même procédé, on l'appellait fenouillette.

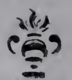
Andaye aujourd'hui n'aromatiſe plus ſes eaux-de-vie. Elle ſe contente de les rectifier pluſieurs fois.

Eau-de-vie de Dantzic.

C'eſt ſans doute par des procédés pareils, que Dantzic, en achetant nos eaux-de-vie de vin, a trouvé le ſecret de s'en compoſer deux, qu'elle nous revend enſuite fort cher, & qui portent ſon

nom. L'une n'eſt ſimplement que rectifiée; l'autre eſt aromatiſée avec de l'anis.

Punch. Depuis la derniere paix avec l'Angleterre, nous avons adopté une boiſſon qui eſt propre à ce peuple étranger, & qu'il a nommée punch. Quoiqu'il y ait mille manieres de la faire, & que chacun preſque ait la ſienne, en général néanmoins il y entre du thé, du jus de citron, du ſucre, & de l'eau de-vie. En France, elle s'eſt introduite dans les Caffés publics; ſouvent même on l'a ſervie ſur les meilleures tables, à des repas d'hommes. Mais c'eſt-là que s'eſt bornée toute la fortune dont a joui ce breuvage de matelots. L'haleine forte que laiſſe l'eau-de-vie dont il eſt compoſé, l'a fait rejetter par les femmes. Or toute boiſſon que proſcriront les femmes, ne réuſſira jamais en France. Quelque vogue qu'elle y obtienne d'abord, bientôt elle y ſera proſcrite par une nation galante, dont le premier & l'unique ſoin eſt de leur plaire. Déja même les Caffés en débitent beaucoup moins. Déja dans la plupart des maiſons où quelquefois on en ſert, on y emploie du vin de Champagne, au-lieu d'eau-de-vie. Enfin elle a changé de nature. Ce n'eſt plus le punch anglais; c'eſt une ſorte d'hippocras, un vin dans le goût de nos anciens pimens.



SEPTIEME SECTION.

Liqueurs froides.

On peut diviser les boissons que vendent les Limonadiers, en liqueur froides, & liqueurs chaudes. Celles-ci sont le café, le thé, le chocolat, & les bavaroises, lesquels réellement ne se servent que chauds. On peut nommer liqueurs froides, l'orgeat, la limonade, les eaux de groseille, de framboises, &c, & les autres boissons d'été, parce qu'alors ces marchands les servent dans des boëtes de fer-blanc remplies d'eau glacée. Sous ce même nom, je renferme aussi les congélations artificielles préparées au sucre & aux épices, & connues sous le nom de *glaces*.

Au XVIe siècle, les Confiseurs de Paris & des autres grandes villes du Royaume vendaient, pendant l'été, une tisanne rafraîchissante qu'ils composaient avec de l'orge mondé, des raisins secs, des pruneaux, des dattes, des jujubes, & des racines douces. Cette boisson, dit Champier, était fort en usage chez les Dames, & sur-tout à la Cour; mais elle avait l'inconvénient de ne pouvoir se garder; il fallait la renouveller tous les jours. **Tisanne.**

Le peuple eut la sienne, à l'imitation des Grands. Aujourd'hui encore celui de Paris en a deux de ce genre, qu'il confond toutes les deux sous le nom de tisanne. L'une lui est vendue par des marchands ambulans qui la portent sur le dos dans une fontaine

de fer-blanc, en criant *à la fraîche :* l'autre ſe vend par des femmes qui occupent une place fixe, ſont aſſiſes devant des trétaux, ou quelque mauvaiſe table, & tiennent leur marchandiſe dans des caraffes de verre blanc. Les deux liqueurs ſont faites avec de la racine de régliſſe, laquelle les colore & leur communique quelque ſaveur; mais, pour donner à la ſeconde une apparence de limonade, les marchandes y mettent quelques citrons, déja preſſés, qu'elles achetent chez les Limonadiers.

Eau de groſeille.

Champier fait mention de deux autres liqueurs qui, de ſon tems, s'employaient également pendant l'été. L'une était l'eau de groſeille ; l'autre reſſemblait fort à notre ſyrop de vinaigre; car elle était compoſée d'eau, de vinaigre, & de ſucre.

Syrop de vinaigre.

Eaux de fruits.

Dès qu'une fois on eut exprimé le ſuc de la groſeille pour la boire avec du ſucre & de l'eau, on exprima de même celui de la fraiſe, de la ceriſe, de la framboiſe, &c, pour s'en faire des boiſſons pareilles. Les Auteurs poſtérieurs à Champier, parlent de celles-ci. Merlet, *(Abrégé des bons fruits*, ann. 1665 *)* parle auſſi d'un ſyrop d'abricots, *lequel battu dans l'eau étoit rafraîchiſſant & excellent à boire.*

Syrop d'abricots.

Limonade.

C'eſt vers 1630 qu'on a commencé à diſtribuer publiquement dans Paris de la limonade. Le nom donné à cette boiſſon ferait croire que nous en ſommes redevables aux Provençaux; car elle eſt faite avec du jus de citron, comme chacun ſait; & l'on ſait encore que le citron en Provence eſt nommé limon. Par une ſuite de ce goût qu'avait la Nation

pour les ſaveurs parfumées, goût dont elle n'avait pas encore perdu l'habitude, on aromatiſait la limonade avec quelques gouttes d'eau-roſe, ou d'eſſence d'ambre. Au reſte, les Médecins en prônerent tant la ſalubrité, le Public lui-même l'accueillit ſi bien, qu'en 1676, quand on voulut réunir en Communauté les marchands qui, comme je le dirai plus bas, venaient de s'établir pour la diſtribution du café, on leur attribua la vente excluſive de la limonade, & qu'on leur donna le nom de Limonadiers, qui leur eſt reſté.

Etabliſſement des Limonadiers.

Cependant, leur commerce ne fut pas reſtraint à ces deux ſeuls objets. Outre la diſtribution du café, *en grains, en poudre, & en boiſſon;* outre *toutes ſortes de limonades ambrées & parfumées*, leurs Statuts, enregiſtrés au Parlement, leur permettent encore de débiter *dragées en détail, noix confites, ceriſes, framboiſes, & autres fruits confits dans l'eau-de-vie; ſorbec; aigre-de-cèdre* (a)*; eaux de gelées, & glaces de fruits & de fleurs; eaux d'anis, de canelle, & franchipane; populo; toutes ſortes de roſſolis; enfin tous les vins compris ſous le nom de vins de liqueurs.*

Il eſt peu de Corps qui ait ſouffert autant de variations que celui-ci. Inſtitué en 1676, il fut ſupprimé en 1704; puis rétabli en 1705; puis ſupprimé de nouveau en 1706; puis rétabli en 1713; ſup-

---

(a) On appellait ſorbec les liqueurs deſtinées à la confection des glaces; & aigre de cèdre, du jus de citron qu'on ſervait avec l'écorce du même fruit, confite.

primé pour la troisième fois en 1775 avec toutes les autres maîtrises ; & enfin réinstitué, quelques mois après, dans l'état où nous le voyons aujourd'hui, sous la dénomination de Distillateurs-Limonadiers-Vinaigriers.

On a remarqué que, depuis son premier établissement, il a toujours été successivement en procès avec les autres Communautés, dont le commerce avait quelque rapport au sien ; avec les Fruitiers, Vinaigriers, Epiciers, Marchands de vin, &c.

Les Limonadiers étaient deux cens cinquante au moment de leur institution ; ils sont aujourd'hui plus de dix-huit cens. Mais, dans le dernier siècle, les gens honnêtes allaient au cabaret ; & l'on n'y va plus. D'ailleurs, dans ce nombre de dix-huit cens, il faut compter tous les débitans de bierre & d'eau-de-vie, lesquels sont renfermés sous le même titre.

Orgeat. Parmi les différentes choses que les Statuts des Limonadiers leurs permettaient de vendre, & dont j'ai donné ci-dessus la liste, on n'a point vu compté l'orgeat. Il n'était pas encore en usage ; mais il le devint bientôt. Dans l'origine, on lui donna ce nom, parce que l'eau d'*orge* en était la base. Mais les Limonadiers qui cherchaient à en faire une boisson plus agréable encore que salutaire, substituerent à la décoction d'orge un syrop composé avec du lait d'amandes, auxquel ils conserverent néanmoins toujours son premier nom d'orgeat. C'est la remarque que fait Lémery le fils, dans son *Traité des alimens*, ann. 1702. Par la suite, ces artisans ayant

remarqué que le ſyrop s'aigriſſait trop aiſément, ils imaginerent une pâte formée d'amandes, de ſucre, de graines de melon d'Italie, & de zeſtes de citron, broyés enſemble. Cette pâte ſe gardait fort bien un an. Quand ils voulaient avoir de l'orgeat, ils la délayaient dans l'eau; & c'eſt encore ainſi qu'ils le font aujourd'hui.

Selon le Sr du Buiſſon, (*Art du Diſtillateur*, ann. 1779), les glaces ne furent connues à Paris que vers 1660; & on les dut à un Florentin, appellé Procope, qui vint s'établir dans la Capitale. Bientôt, à l'exemple de celui-ci, deux marchands de liqueurs, nommés le Fevre & Foi, en firent auſſi, dit-il; mais, ſelon lui, ces trois perſonnes furent, *pendant long-tems*, les ſeules à Paris qui en fabriquerent & qui en vendirent. Glaces.

Je ne doute aucunement qu'on ne doive les glaces à quelque Italien; car c'eſt des pays chauds qu'ont dû ſortir toutes ces inventions de volupté que le climat y rend néceſſaires. Mais le ſecret des glaces ne fut pas *long-tems*, ainſi que le prétend l'Auteur, confiné entre trois perſonnes. Ce n'était pas même un ſecret; puiſqu'en 1676, quand on donna des Statuts aux Limonadiers, il leur fut permis de fabriquer & de vendre des *glaces* & des *eaux de gelées*; & que ces artiſans étaient au nombre de deux cens cinquante.

Cette expreſſion, *eaux de gelées & glaces*, prouve, ce me ſemble, qu'il y avait déja pluſieurs ſortes de ces rafraîchiſſemens. Mais on ne peut plus en douter, après le témoignage de la Quintinie, (ann.

1690). *Le sel ordinaire, appliqué autour d'un vase rempli de liqueur & entouré de glace,* dit cet Ecrivain, *a la propriété de congeler cette liqueur. C'est ainsi que l'industrie des bons Officiers a trouvé moyen de faire, pendant les plus ardentes chaleurs de la canicule, toutes ces différentes manieres de neiges artificielles & de rafraîchissemens si délicieux.*

Il résulte du passage qu'on vient de lire, deux autres faits; l'un que, pour hâter plus promptement la congélation des neiges & autres liqueurs glacées, on savait déja joindre du sel à la glace pilée dans laquelle était plongé le vase où on les faisait prendre; l'autre, qu'on n'usait de ces neiges que dans les tems de chaleur.

Ce dernier préjugé a subsisté jusques vers le milieu de notre siècle. Comme on ne jugeait des glaces que d'après la sensation de froid qu'elles excitent dans le palais, on les rangeait dans la classe des rafraîchissemens; quoique, par la nature des substances dont elles sont composées, on dût, selon tous les Médecins, les placer au nombre des toniques. Le premier qui se soit avisé d'en faire & d'en vendre pendant toute l'année indistinctement, est le Sr du Buisson, successeur de Procope au café de la rue des Fossés de S. Germain des Prés, & Auteur de l'*art du Distillateur*, cité plus haut. Il commença en 1750, cette nouveauté, qui aussitôt fut suivie par ses confreres.

Elle opéra dans l'art une révolution; & ce n'est même que depuis ce moment qu'on peut dire qu'il a fait de vrais progrès. Les Glaciers ayant dès-lors toute

l'année à exercer leur profeſſion, & tâchant d'ailleurs de ſe ſurpaſſer les uns les autres pour attirer chez eux le Public, ils imaginerent à l'envi mille choſes nouvelles. Ils trouverent même moyen de conſerver pour l'hyver les fruits d'été & d'automne qui leur ſervaient dans ces deux dernieres ſaiſons. Pour cela, ils les confiſaient au ſucre ; non pas en les faiſant cuire & bouillir dans un ſyrop de ſucre, comme les Confiſeurs ; mais en les y trempant pendant quelques minutes : ce qui leur conſervait leur couleur & leur ſaveur naturelle.

Juſqu'à l'époque dont nous parlons, les fromages glacés n'avaient été faits qu'avec de la crême ; & on les diſtinguait des glaces ordinaires, même des glaces à la crême, parce que, pour leur donner une certaine conſiſtance, on y mettait plus de jaunes d'œufs que dans les glaces de même eſpece. Mais on trouva l'art de faire des fromages avec toutes les matieres quelleconques qui s'employaient pour glaces ; & alors la diſtinction ceſſa.

A la fête que M. le Duc donna en 1720 à Chantilly, le Sr Procope qui était chargé de l'Office, imagina & ſervit des neiges d'eſpece nouvelle. C'était une mouſſe de crême fouettée, qu'on avait glacée enſuite par les procédés ordinaires. Il y en avait de toutes les formes & de toutes les couleurs. Cette nouveauté plut beaucoup ; elle devint de mode à Paris, & y porta le nom de *glaces à la Chantilli.* Mais, comme beaucoup de gens n'aiment pas la crême fouettée, cette mode paſſa bientôt ; l'on préféra aux mouſſes les crêmes, qui ſont plus ſoli-

des; & le goût pour celles-ci ſubſiſte toujours.

Les glaces qu'on a nommées beurre, parce qu'elles ont la conſiſtance, le goût, & la couleur de cette ſubſtance, n'exiſtent que depuis ſept ou huit ans. C'eſt une invention du Café connu ſous le nom de *caveau.* M. le Duc de Chartres allait quelquefois prendre des glaces à ce Café. On lui préſenta, un jour, ſes armes modelées avec cette compoſition nouvelle, qui s'eſt ainſi accréditée.

Il y a trois ans qu'on a imaginé auſſi, dans le même Café, des glaces aux liqueurs. On en a fait au kirch-waſer, au bolonia, au lait d'amandes. Mais à peine un Glacier a-t-il produit quelque nouveauté de cette eſpece, qu'auſſitôt elle eſt imitée par ſes confreres. D'ailleurs, depuis que les glaces ſont devenues à la mode, l'art s'en eſt répandu. Tous les Officiers des grandes maiſons ſe piquent d'en faire; & pluſieurs mêmes entre ceux-ci ſe vantent d'inventions en ce genre.



HUITIEME SECTION.

Liqueurs chaudes.

J'AI déja prévenu que j'appellais ainſi le caffé, le thé, le chocolat, & la bavaroiſe.

Si Pline a raiſon d'avancer que les boiſſons chaudes ne ſont pas naturelles, puiſque, de tous les animaux, l'homme eſt le ſeul qui les recherche; s'il eſt vrai, comme le prétendent les Médecins, qu'elles ôtent l'appétit, affaibliſſent l'eſtomac, gâtent les dents, relâchent & diſtendent les fibres &c, on doit féliciter nos Peres d'avoir méconnu celles-ci. Les trois plus anciennes d'entre elles ne remontent qu'au dernier ſiècle, & toutes quatre ſont dues à des nations étrangeres.

Le thé eſt la boiſſon ordinaire des Chinois. Mais cette boiſſon, ils ne l'avaient point adoptée, comme nous, par imitation ou par caprice : c'était chez eux un remede, dont l'expérience avait garanti l'efficacité, & qui leur était devenu néceſſaire pour corriger la mauvaiſe qualité & le mauvais goût des eaux qu'ils ſont réduits à boire dans l'étendue de preſque tout l'Empire. Avec le tems, on attribua à ce remede d'autres vertus encore; on le regarda comme un digeſtif, un dépuratif excellent, comme un diſſolvant infaillible; & il n'eſt pas ſurprenant après cela que les Européans, lorſqu'ils commencerent à commercer avec la Chine, & qu'ils lui entendirent vanter ſi fort ſon thé, ſe ſoient em- Thé.

preſſés d'en tranſporter l'uſage en Europe. La Compagnie hollandaiſe des Indes orientales y entrevit une branche de commerce lucrative. On prétend même que, dans le deſſein d'accréditer cette boiſſon, elle engagea ſécrettement les deux Médecins Tulpius & Bontekoe à écrire pour en vanter les qualités. En vain d'autres Auteurs ont écrit à leur tour pour la déprimer autant que ceux-ci l'exaltaient, les panégyriques ont prévalu. Tout ce qui eſt ſitué au nord de la France, tout ce qui eſt Anglais ſur-tout, & Hollandais, ſemble n'avoir plus d'autre plaiſir que de ſe noyer, tout le jour, de ce fade & dangereux breuvage.

Des Médecins aſſurent que ces deux dernières nations en ont été punies par la Nature. Ils prétendent que, depuis l'époque où elles ont commencé d'uſer de l'infuſion ſtyptique dont il s'agit, leur climat a connu des maladies nouvelles qui lui étaient inconnues auparavant, & qu'il en a éprouvé plus fréquemment d'autres qui juſqu'à ce moment y avaient été très-rares. Il ſemble néanmoins que l'air épais qu'on y reſpire, que les alimens & les boiſſons dont on y uſe, y rendent néceſſaire quelque correctif pareil. Peut-être même celui-ci procurerait-il à ces peuples les avantages ſalutaires qu'il procure en Chine, s'ils le prenaient moins chaud, moins fort, & ſur-tout moins fréquemment.

Etrange effet des préventions nationales & de l'eſtime peu raiſonnée qu'en tout pays on attache aux productions étrangeres! La faveur qu'aquérait en Europe le thé des Chinois, notre ſauge d'Eu-

rope l'aquérait à la Chine. Les Hollandais l'y portaient en échange; ils l'y vendaient à très-haut prix, & obtenaient, dit-on, trois livres de thé pour une de ſauge.

L'Auteur de l'*Hiſtoire philoſophique des deux Indes* nous apprend qu'en 1766, les Anglais exporterent de la Chine ſix millions peſant de thé, les Hollandais quatre millions cinq cens mille livres, les Suédois deux millions quatre cens mille, les Danois autant, & les Français deux millions cent mille. On doit être ſurpris que, parmi les nations différentes qu'on vient de nommer, les Français ſoient celle dont la conſommation eſt la moindre; mais on ſait que chez nous le caffé a prévalu, & que le thé n'y eſt pas une fantaiſie à beaucoup près générale.

Introduction du thé à Paris.

Cette dernière néanmoins y a été introduite plus anciennement que l'autre. Dès l'an 1636, le thé fut connu à Paris; mais peut-être n'y eût-il obtenu qu'une fortune médiocre, s'il n'avait été accrédité par un homme de la plus haute importance, le Chancelier Séguier. On lit dans les lettres de Patin, an. 1648, qu'un Docteur, nommé Moriſſet, cherchant à faire ſa cour au Magiſtrat, ſoutint aux Ecoles de Médecine une thèſe, dont la concluſion était que le thé donne de l'eſprit, *menti confert.* Moriſſet *vouloit favoriſer l'impertinente nouveauté du ſiècle, & tâcher par-là de ſe donner quelque crédit*, écrit Patin. Mais tous les Docteurs déſapprouverent la thèſe, ajoute-t-il, & quelques-uns même,

si on l'en croit, poussèrent l'indignation jusqu'à la brûler.

Au reste, neuf ans après, selon le témoignage du même Auteur, se trouva un homme qui s'y prit mieux. Celui-ci était fils d'un Chirurgien fameux, nommé Cressé. Il entreprit aussi de soutenir une thèse sur le thé; mais il eut l'adresse d'y intéresser le Chancelier : car il la lui dédia, avec son portrait gravé par Nanteuil. La séance fut honorée de la présence du Maréchal de l'Hôpital, de plusieurs Maîtres-des-requêtes, Présidens, Conseillers au Parlement, & de celle de Séguier lui-même. Il y assista depuis huit heures du matin jusqu'à midi, & parut fort attentif à tout ce qu'on dit pour & contre cette matière. Il y eut sur-tout, dit Patin, six Docteurs qui *firent merveille de disputer en si belle compagnie.*

Thé au lait. Le thé au lait n'a eu lieu que sur la fin du même siècle. Mad. de Sévigné, dans une lettre de 1680, en parle comme d'une chose particulière que la Marquise de la Sabliere avait imaginée; & elle l'annonce à sa fille, qui usait habituellement de caffé, pour lui insinuer de prendre de même son caffé au lait.

Le Médecin Blégny (*Bon usage du thé, du caffé & du chocolat*, an. 1687) nous apprend que quelques personnes fumaient du thé, comme d'autres fumaient du tabac; & lui-même se vante d'avoir fait avec ce simple étranger, une conserve, une eau distillée, & deux sortes de syrops, dont un fébrifuge.

Il eſt étonnant que les nations commerçantes d'Europe qui avaient réuſſi à ſe procurer des caffiers de Moka, & à les cultiver dans leurs Colonies pour leur conſommation, comme je le dirai plus bas, n'aient pas tenté également d'enlever à la Chine, ou au Japon, quelques théïers. Le ſuccès de cette heureuſe adoption paraiſſait d'autant mieux fondé que l'arbuſte précieux dont il s'agit croît dans des Provinces aſſez froides. Le premier qui a paru en Europe, fut le fruit des ſoins du célebre Botaniſte Linné. Après pluſieurs tentatives infructueuſes pour ſe procurer l'arbre en nature, il chargea enfin un de ſes correſpondans, Négociant qui partait pour la Chine, d'y acheter des graines fraîches de théïer, & de les ſemer en terre au moment qu'il mettrait à la voile pour l'Europe. Moyennant les ſoins attentifs du commiſſionnaire, les graines leverent pendant la route, & produiſirent des plants, dont quelques-uns arriverent ſains à Stokolm en 1768. Théïer tranſplanté en Europe.

On connait actuellement trois théïers à Paris; l'un au Jardin Royal des Plantes; l'autre chez M. le Duc de Coſſé; le troiſieme appartenait à feu M. de Janſſen, amateur connu par ſon goût pour les plantes rares & curieuſes.

La bavaroiſe ne remonte qu'aux premieres années de ce ſiècle-ci; & elle eſt due aux Princes de *Baviere*, lorſqu'ils vinrent en France. Pendant le ſéjour que leurs Alteſſes firent dans la Capitale, elles allaient ſouvent prendre du thé chez le Sr Procope. Mais elles avaient demandé qu'on le leur ſervît dans des caraffes de criſtal; &, au lieu de Bavaroiſe.

ſucre, elles y faiſaient mettre du ſyrop capilaire. La boiſſon nouvelle fut appellée bavaroiſe, du nom des Princes. On l'adopta dans les caffés, ſans autre changement que d'y joindre quelquefois du lait. Cependant, comme par la ſuite on remarqua que le capilaire émouſſait la ſaveur & l'odeur agréable du thé, les Caffetiers y ſubſtituerent du ſucre clarifié & cuit à conſiſtance de ſyrop.

Chocolat.

Le chocolat, dans ſa premiere origine, était une ſorte de bouillie aſſez dégoûtante, en uſage chez les Méxicains, qui la nommaient *chocollatl*. Ils la compoſaient avec du cacao grillé, & de la farine de mays; puis la teignaient avec du rocou. Quand les Eſpagnols eurent conquis le Méxique, ils apprirent à la connaître; & même, l'ayant trouvé, malgré le coup-d'œil rébutant qu'elle offrait, nourriſſante & ſubſtantielle, ils l'adopterent vers 1520. Néanmoins, ils en changerent la compoſition, retrancherent le mays & le rocou, & y ſubſtituerent du ſucre, de la vanille, & quelques-uns des aromates d'Aſie.

Par ces améliorations, le chocolat devint un aliment agréable & ſain, qui non-ſeulement fut d'uſage pour tous les Eſpagnols établis en Amerique, mais qui, du nouveau monde, paſſa bientôt dans le nouveau. On prétend que, de Madrid, il fut introduit chez nous par Marie-Thérefe d'Autriche, lorſqu'en 1661 elle vint épouſer Louis XIV. La Cour, dit-on, pour paraître applaudir au goût de la jeune Reine, voulut, comme elle, prendre du chocolat; & Paris imita la Cour. Un des Officiers

Introduction du chocolat en France.

de la Princeſſe, nommé Chaillou, obtint même, ajoute-t-on, le privilége excluſif d'en vendre. Il alla s'établir près de la Croix-du-trahoir, & jouit d'un ſuccès auſſi grand que peut l'eſpérer celui qui offre à des Français une nouveauté.

Je trouve néanmoins dans les *Mémoires de la Ducheſſe de Montpenſier*, un fait qui me rend douteuſe cette anecdote. La Ducheſſe dit, en termes exprès, que la Reine *ſe cachoit* pour prendre ſon chocolat; que d'abord elle le fit faire chez une de ſes femmes nommée la Molina; puis, après le départ de celle-ci, chez une autre nommée la Philippa; mais qu'elle le *prenoit en cachette, & ne vouloit pas qu'on ſût qu'elle en uſoit.*

Si l'on s'en rapporte aux *Mêlanges d'Hiſtoire & de Littérature*, publiés par d'Argonne ſous le nom de Vigneul de Marville, le chocolat a été connu chez nous pluſieurs années avant le mariage de la Reine. Selon l'Auteur, *le premier en France qui ait uſé de cette drogue*, eſt le Cardinal Alphonſe de Richelieu, mort en 1653, & frere du fameux Miniſtre de ce nom. *J'ai oui dire à l'un de ſes domeſtiques*, ajoute d'Argonne, *qu'il s'en ſervoit pour modérer les vapeurs de ſa rate, & qu'il tenoit ce ſecret de quelques Religieux eſpagnols qui l'apporterent en France.*

Il n'eſt nullement douteux, d'après ce témoignage, que nous ne devions le chocolat à l'Eſpagne; mais il eſt auſſi certain encore que, pendant pluſieurs années, l'uſage ne s'en étendit point hors des murs de la Capitale. Mde de Sévigné, (11 Fév. 1671), écrivant à ſa fille qui venait de la quitter pour ſe rendre

en Provence, lui disait : *Vous ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra; mais vous n'avez point de chocolatiere; j'y ai pensé mille fois; comment ferez-vous ?* Puisque Mad. de Grignan, ayant oublié de prendre une chocolatiere à Paris, n'avait pas espérance d'en trouver dans une aussi longue route que celle de Paris à Aix, le chocolat n'était donc pas connu dans toute cette étendue du Royaume; ou au moins, s'il l'était par quelques personnes de considération, qui, comme la Comtesse, en tiraient de Paris, ce n'était pas encore une chose publique.

D'ailleurs, pour me servir de l'expression de d'Argonne, il ne nous avait été apporté qu'en qualité de *drogue.* Les termes dont se sert Sévigné, *le chocolat vous remettra*, annoncent qu'au tems où elle écrivait, on ne le regardait encore que comme un remede propre pour certaines incommodités. Mais il arriva à ce remede, ce qui arrivera de même à beaucoup d'autres. Plusieurs personnes en ayant abusé, ou ne lui ayant point trouvé toutes les vertus dont on l'honorait gratuitement, elles le décrierent. Sévigné elle-même, après avoir flatté sa fille qu'il lui rendrait la santé, chercha, dans deux autres lettres écrites la même année, à l'en détourner. *Je veux vous dire, ma chère enfant, que le chocolat n'est plus avec moi comme il étoit. La mode m'a entraînée, comme elle fait toujours. Tous ceux qui m'en disoient du bien, m'en disent du mal. On le maudit, on l'accuse de tous les maux qu'on a ; il est la source des vapeurs & des palpitations, il vous flatte pour un tems, puis il vous allume tout d'un coup une fievre*

continue qui vous conduit à la mort. Au nom de Dieu, ne vous engagez point à le ſoutenir, & ſongez que ce n'eſt plus la mode du bel air.

Cependant Mad. de Grignan ayant écrit à ſa mere qu'elle ſe trouvait très-bien du chocolat, celle-ci lui répondit: *Tous ces effets miraculeux ne nous cacheront-ils pas quelque embrâſement? J'ai aimé le chocolat, comme vous ſavez; mais il me ſemble qu'il m'a brûlée; & de plus, j'en ai entendu dire bien du mal. Mais vous dépeignez ſi bien les merveilles qu'il fait en vous, que je ne ſais plus qu'en penſer.*

Voilà d'un côté, comme on voit, des inculpations très-graves; de l'autre, voici des éloges outrés; & aſſurément le chocolat ne méritait ni tant d'engouement, ni tant de haine. Aujourd'hui que les préventions de part & d'autre ſont tombées, on le regarde comme un aliment convenable à certains tempéramens, & même à certaines maladies; & telle eſt l'opinion qui nous en eſt reſtée. Cependant, c'eſt une ſingularité digne de remarque, que des quatre boiſſons chaudes, uſitées en France, le peuple n'en ait adoptée qu'une ſeule. Le thé n'eſt pour lui qu'un remède qu'il emploie dans les cas d'indigeſtion; il ne connaît pas même de nom la bavaroiſe; pour le chocolat, il l'a toujours vu avec dégoût; mais preſque par-tout, & juſques dans les dernières claſſes, on le voit rechercher, pour ſon repas du matin, le caffé au lait.

Malgré les préjugés & les déclamations de certaines perſonnes contre le chocolat, l'uſage s'en répandit dans le Royaume. On voit par le *Mercure*

Galant, qu'en 1682, le chocolat était une des choses qu'on servait aux colations que Louis XIV donnait à Versailles dans certains jours de divertissemens. Le 25 Mars 1684, un Médecin de Paris, nommé Bachot, fit soutenir aux Ecoles de la Faculté, pendant sa présidence, une thése, où il avançait que *le chocolat, bien fait, est une invention si noble, qu'il devroit être la nourriture des Dieux, plutôt que le nectar & l'ambroisie.* Probablement même la consommation en devint considérable, puisque nos Colonies entreprirent de cultiver le cacao.

Plantation de cacaoyers dans nos îles.

La première des Iles qui se livra à cette branche de commerce, fut la Martinique. Dès l'année 1655, les Caraïbes, selon le P. du Tertre, y avaient fait voir des cacaoyers dans les forêts; mais ce ne fut que vingt-cinq ans après, que les colons cultiverent ces arbres dans leurs plantations; quoique dès l'année 1660, un Juif, nommé Benjamin d'Acosta, en eût planté quelques-uns (*a*).

Procedés pour faire le chocolat.

En adoptant des Espagnols le chocolat, nous

(*a*) Ce Juif était fort riche, & faisait un commerce immense avec les Anglais, les Hollandais, & les Espagnols. Afin de se procurer quelque appui pour sa personne & pour sa fortune, il s'associa les principaux Officiers de l'île. Mais la Compagnie des Indes Occidentales, créée en 1664, craignant que le commerce des Juifs ne nuisît au sien, elle sollicita, & obtint de la Cour, un ordre qui les chassait de nos Colonies. D'Acosta fut expulsé comme les autres, dit Labat; & ses associés, en vertu du titre qu'il leur avait donné, eurent l'infamie de s'approprier sa dépouille, & de la partager entre eux.

adoptâmes en même tems leurs procédés pour le faire, & jusqu'à leur manière d'en travailler la pâte. Pendant long-tems, nos ouvriers ne la broyerent qu'à genoux, selon la méthode d'Espagne. Mais cette attitude gênante, outre le désavantage de leur ôter dans le travail une partie de leurs forces, avait l'inconvénient, plus grand encore, de ruiner en peu de tems leur santé ; de sorte qu'il était peu de professions aussi dangéreuses & aussi meurtrières que celle-ci. Enfin, le sieur du Buisson, dont il a déja été parlé à l'article précédent, imagina en 1732, une table sur laquelle l'ouvrier pouvait travailler debout. Son invention, quelque peu importante qu'elle semble en apparence, n'en doit pas moins être regardée comme un service rendu à l'humanité, puisqu'elle tendait à épargner la vie des hommes. Après cela je n'ai pas besoin d'ajouter qu'elle a été généralement adoptée par-tout.

Depuis quelques années, un sieur Doret a trouvé un autre moyen : c'est une machine hydraulique de son invention, qui non-seulement broie la pâte mieux que ne peuvent le faire les procédés ordinaires ; mais qui mêle & amalgame les différentes matières dont doit être composée cette pâte, sans qu'elle soit maniée par aucune main d'homme : ce qui contribue beaucoup à sa propreté. L'auteur a soumis son chocolat à l'examen de la Faculté de Médecine de Paris ; & les Commissaires nommés par la Faculté ont déclaré (an. 1778), que mangé sec, ce chocolat est aussi fondant qu'une pâte de guimauve ; que pris liquide, il ne laisse aucun sédi-

ment, & ne peſe point ſur l'eſtomac. Le Gouvernement, pour récompenſer la découverte du ſieur Doret, lui a donné une gratification, & a décoré ſa manufacture du titre de fabrique royale.

Labat remarque que les Eſpagnols prenaient toujours leur chocolat à l'eau; & que les Anglais ſont les premiers qui aient imaginé d'ajouter à cette ſubſtance, du lait, des œufs, du vin de Madere, &c.

Le chocolat de Saint-Malo a eu pendant quelque tems de la réputation.

Le plus renommé, dans l'origine, fut d'abord celui de Cadix, puis enſuite celui d'Italie. Mais ils paſſerent également de mode tous les deux; le premier, à cauſe de ſon goût de piment que les Eſpagnols y faiſaient dominer; le ſecond, à cauſe de ſes épices qui le rendaient échauffant, & de ſon muſc qui donnait des palpitations & des vertiges. Probablement même c'eſt à une cauſe pareille qu'il faut attribuer les vapeurs & autres maux, que, ſelon Sévigné, l'on reprochait à cet aliment. Nous plaçons aujourd'hui au premier rang le chocolat de Paris, dans lequel il n'entre abſolument que du cacao, de la vanille, du ſucre, & de la canelle, & qui par-là devient également agréable & ſalubre.

Caffé. On a débité beaucoup de fables ſur la cauſe qui fit connaître aux Arabes la propriété de la boiſſon qu'ils pouvaient ſe compoſer avec le fruit des caffiers que produit leur ſol. Ce qui paraît certain, c'eſt qu'au XVe ſiècle cette boiſſon était commune à toute l'Arabie, & qu'au XVIe les pélerins qui re-

venaient de la Méque ou de Médine, en avaient déja répandu l'uſage dans toutes les contrés Mahométanes; malgré la déciſion du Muphti qui avait prononcé que c'était une des liqueurs proſcrites par la Religion de Mahomet. Ceux des voyageurs d'Europe qui parcoururent le Levant, apprirent à l'y connaître. Pietro della Valle écrivant de Conſtantinople, en 1615, à un Romain ſon ami, lui mandait qu'avant peu il enſeignerait à l'Europe comment on prenait du *cahué;* car c'eſt ainſi que les Turcs nommaient ce breuvage.

En 1644, quelques Négocians Marſeillais en rapporterent de même l'uſage dans leur patrie. Thévenot en uſait à Paris, au retour de ſes voyages, vers 1658; &, lorſqu'il donnait à dîner, il ne manquait jamais d'en régaler ſes hôtes. Mais ce n'était-là qu'une biſarrerie de voyageur, qui, chez un peuple tel que les Pariſiens, ne devait faire aucune fortune. Pour accréditer le caffé, & lui donner quelque mérite, il fallait une circonſtance extraordinaire & frappante. Or voilà ce qui arriva en 1669, à l'époque de l'Ambaſſade que le Grand-Seigneur, Mahomet IV, envoya à Louis XIV.

Introduction du caffé dans Paris.

Soliman Aga, chef de l'Ambaſſade, ayant paſſé dix mois dans la Capitale, & pendant ſon ſéjour s'étant concilié l'amitié des Pariſiens par quelques traits d'eſprit & de galanterie, pluſieurs perſonnes de diſtinction, & des femmes ſur-tout, eurent la curioſité d'aller le viſiter chez lui. La manière dont il les reçut, non-ſeulement leur inſpira l'envie d'y retourner pluſieurs fois, mais en attira encore d'au-

tres à leur exemple. Il leur faisait servir du caffé, selon la coutume de son pays : car, depuis que la mode avait introduit cette boisson parmi les Turcs, la politesse avait réglé qu'il fallait en offrir aux personnes qui venaient en visite; comme elle avait décidé en même-tems que celles-ci ne pourraient se dispenser d'en prendre. Si, pour plaire aux dames, un Français, en pareil cas, leur eût présenté sa liqueur noire & amere, il se fût rendu à jamais ridicule; mais ce breuvage était servi par un Turc, par un Turc galant, c'en était assez pour lui donner un prix infini.

D'ailleurs, avant que le palais pût le juger, les yeux étaient séduits par l'appareil d'élégance & de propreté qui l'accompagnait, par ces tasses brillantes de porcelaine dans lesquelles il était versé, par ces serviettes, ornées de franges d'or, que des esclaves présentaient aux dames. Joignez à cela des meubles, des habillemens, & des usages étrangers, la singularité de parler au maître du logis par Interprète, celle d'être assises par terre sur des carreaux, &c, &c; & vous conviendrez qu'il y avait bien-là plus qu'il ne fallait pour tourner la tête à des Françaises. Sorties de chez l'Ambassadeur avec un enthousiasme qu'il est aisé d'imaginer, elles s'empressaient de courir chez toutes leurs connaissances pour parler de ce caffé qu'elles avaient pris chez lui; & Dieu sait comme l'un & l'autre étaient exaltés. Que produisit cet engouement extraordinaire? C'est que, par un commencement d'habitude, les personnes qui en avaient goûté chez Soliman voulurent continuer

d'en prendre chez elles; & que d'autres, par faſte, en firent ſervir à leur table.

Ce n'était pourtant pas une choſe aiſée. La feve précieuſe avec laquelle on le faiſait, était encore une marchandiſe inconnue dans le commerce. On ne pouvait en trouver qu'à Marſeille, & Marſeille elle-même en avait fort peu. Auſſi Labat (*Voyage aux Antilles*) aſſure-t-il que dans ces commencemens la livre ſe vendit juſqu'à quarante écus.

Etabliſſement des Caffés publics.

Trois ans après (ann. 1672), un Arménien, nommé Paſcal, établi à Paris, ouvrit, à la foire S. Germain, puis enſuite ſur le quai de l'Ecole, une boutique de caffé, pareille à celles qu'il avait vues à Conſtantinople ou dans le Levant. On nomma la ſienne Caffé; expreſſion impropre & amphibologique que la langue n'eût pas dû admettre, puiſque par-là elle ne ſe donnait qu'un ſeul & même mot pour déſigner le fruit, la liqueur, & le lieu de la vente. Quoi qu'il en ſoit, quelques Lévantins, à l'exemple de Paſcal, établirent des boutiques comme la ſienne. Il y eut même deux de ces étrangers, qui, au lieu d'attendre le chaland dans un comptoir, préférerent de l'aller chercher par les rues. Ceux-ci étaient ceints d'une ſerviette blanche, & portaient devant eux un éventaire de fer blanc, lequel contenait tous les uſtenſiles propres à faire du caffé. Dans leur main droite était un petit réchaud avec ſa caffetiere; dans la gauche, une fontaine pleine d'eau, pour remplir la caffetiere quand il en ſerait beſoin. Chargés de cet appareil, ils allaient de rue en rue, annonçant à grands cris leur

caffé. Mais, quoiqu'ils ne le vendissent que deux sous la tasse, ce qui, pour une nouveauté, était un prix raisonnable (*a*) ; cependant ils n'eurent aucun succès, parce que ni les bourgeois ni le peuple n'avaient encore appris à connaître & à aimer le caffé.

Les boutiquiers ne réussirent pas davantage ; mais ce fut leur faute. Au lieu de se procurer un lieu d'assemblée décent où pussent se réunir les personnes honnêtes, les seules alors qui usassent de caffe, ils n'eurent que de vraies tavernes où l'on fumait, où l'on buvait de la bierre, & dont par conséquent la bonne compagnie n'osa jamais approcher.

C'est ce que sentit très-bien Procope, ce Florentin dont j'ai cité le nom plus haut à l'occasion des glaces. Instruit par l'exemple de Pascal & de ses confreres, il s'établit rue de Tournon, puis dans la rue des Fossés S. Germain des Prez, vis-à-vis la Comédie Française, pour vendre du caffé, du thé, du chocolat, des glaces, & des liqueurs de toute espece : mais il eut soin d'embellir sa salle, & de l'orner avec goût; en un mot, il tâcha d'y attirer les personnes que les autres avaient rebutées.

Le succès de son établissement fut tel, qu'en peu tems il eut une foule d'imitateurs. Déja, en 1676, leur nombre était si grand, qu'il fallut, comme je l'ai remarqué plus haut, les réunir en Communauté & leur donner des Statuts.

(*a*) Blégny, qui écrivait en 1687, nous apprend qu'alors le caffé coûtait à Paris vingt-quatre à vingt-cinq sous la livre.

Ce ſuccès au reſte, pour quiconque connaîtra la Nation Françaiſe, n'aura rien d'étonnant. Elle aime le vin, à la vérité : mais dans le vin, (il ne s'agit point ici de la claſſe du peuple), ce n'eſt pas le plaiſir de boire qu'elle cherche; c'eſt le chant, la joie, la gaieté qui accompagnent cette liqueur; c'eſt l'agrément de ſe réunir en ſociété. Néanmoins elle avait contracté, je ne ſais comment, au dernier ſiècle, le goût honteux de l'ivrognerie. Les plus Grands-Seigneurs allaient au cabaret faire des parties de débauche, dans leſquelles ils ne rougiſſaient pas de s'ennivrer. Cette baſſe crapule était ſur-tout devenue à la mode chez les élégans de la Cour qu'on avait nommés *petits-maîtres*. Louis XIV, ce Roi ſi décent, avait envain accablé de ſon indignation & puni exemplairement quelques-uns des coupables; il n'avait pu déraciner le mal. Les gens de bien gémiſſaient; mais il n'y voyaient point de remede.

Qui l'eût cru que ce reméde on allait le devoir à Procope! En effet, dès que lui & ſes confreres eurent ouvert dans Paris des lieux d'aſſemblée honnêtes, tout le monde auſſitôt s'y porta en foule, & les cabarets furent abandonnés. Ce fut alors ſur-tout que les Savans, les Artiſtes, les Gens de-Lettres, les beaux-eſprits, ou ſoi-diſant tels, eurent un point de réunion. Dès qu'il y eut des Caffés, ils purent ſe voir & ſe connaître. Pluſieurs de ces établiſſemens, & entr'autres celui de Procope, tiendront place un jour dans les anecdotes littéraires de ce tems-là. Qui ne ſait que c'eſt au Caffé de la du Laurent, que s'aſſemblaient Saurain, la Motte,

Danchet, Boindin, Rouſſeau, &c; & que de-là ſortirent ces couplets fameux qui causerent le banniſſement & les malheurs du Poëte infortuné auquel on les attribua. Enfin, on vit juſqu'aux femmes mêmes ſe permetre l'entrée des lieux dont nous parlons. L'Auteur du *Dictionnaire de commerce*, écrivait encore en 1741, *les dames de la premiere qualité ſont très-ſouvent arrêter leurs carroſſes aux boutiques des Caffés les plus fameux, où on leur en ſert à la portiere ſur des ſoucoupes d'argent.*

Mais le préjugé enfin a changé ſur ces établiſſemens. Après avoir été à la mode pendant plus d'un demi ſiècle, ils ont été abandonnés à leur tour. Dans ce nombre immenſe qu'en offrent tous les quartiers de Paris, il en eſt un où s'aſſemblent les Militaires; un autre où ſe rendent les perſonnes qui aiment le jeu d'échecs. Tout le reſte, ſi l'on en excepte deux ou trois, n'eſt plus fréquenté, au moins comme lieu d'aſſemblée, que par des oiſifs, des jeunes-gens, des étrangers & des Provinciaux déſœuvrés, ou par quelques bourgeois fainéans qui, embarraſſés de leur après-dînée, viennent la paſſer à jouer aux petits jeux qu'on y permet.

Il y a trois ans que quelqu'un voulut établir dans Paris un clob, à l'imitation des Anglais. Son entrepriſe, quoique ſecondée par des perſonnes de la plus haute diſtinction, ne put avoir lieu. Néanmoins, il en ſubſiſte un actuellement; mais le tems des eſtaminets & des coteries eſt paſſé, à ce qu'il ſemble, pour ne plus revenir. Toute aſſemblée où l'on n'aura ſu réunir que des hommes, réuſſira difficilement en

France; ou, si elle obtient quelque succès passager, ce succès, à coup sûr, ne sera pas de longue durée. Les femmes d'ailleurs, en ouvrant leurs maisons à la société honnête, en y admettant la jeunesse, en accueillant les Gens-de-Lettres, ont fait tomber tous ces rendez-vous, qui dès-lors sont devenus inutiles. Qu'ont gagné, qu'ont perdu les mœurs à tous ces changemens successifs? C'est ce qui est étranger à mon sujet. Je me contente de les rapporter; & je laisse le Philosophe, ou le Moraliste, en apprécier les résultats.

Par un Arrêt du Conseil, ann. 1693, Louis XIV régla que le caffé ne pourrait entrer dans le Royaume que par le seul port de Marseille; & le cacao, que par ceux de Dunkerque, de Dieppe, Rouen, S. Malo, Nantes, la Rochelle, Bordeaux, & Bayonne.

Les premiers Navigateurs Français qui soient allé directement à Moka pour acheter du caffé sur le lieu même, sont les Malouins. En 1709, pendant la guerre de la succession, ils armerent deux vaisseaux, qu'ils envoyerent dans ce port, & qui en revinrent chargés d'une quantité considérable de cette marchandise.

Maniere de brûler & de moudre le caffé.

Pour la brûler, on se servit d'abord d'une poële de fer, ou d'un poëlon de terre vernissée. Dufour, (*Traité du caffé*, ann. 1685) n'enseigne pas d'autre méthode. Mais, comme cette méthode avait le désavantage d'exiger beaucoup de tems, & de ne jamais rôtir également le grain, on lui substitua un cylindre de tôle qu'on fit tourner sur un fourneau de même matiere, & qui brûlait ainsi la fève uni-

formément. On voit par Blégny, que le cylindre était d'usage en 1687.

Au tems du premier Auteur, on ne connaissait pas encore les moulins pour moudre le caffé, lorsqu'il était rôti; on le réduisait en poudre en le pilant; & cette poudre, on la passait ensuite par un tamis fin, parce qu'en France on la voulait très-déliée, à la différence des Turcs qui la demandent fort grossiere. En cet état, on la renfermait dans un *sac de cuir, ciré ou graissé en dehors*, dont on serrait fortement le col pour empêcher qu'elle ne s'éventât. Deux ans après la publication du livre de Dufour, les moulinets existaient, & se vendaient chez les Quincaillers. Blégny en fait mention. Mais il nous apprend en même tems que ces moulinets n'avaient pas la petite boëte ou tiroir qu'ils ont aujourd'hui pour recevoir la poudre du caffé à mesure qu'elle tombe. On la recevait dans une assiette; & l'Auteur conseillait d'employer, pour empêcher l'évaporation, une bourse de cuir liée au bas du moulin. Quant aux sacs de la même espèce destinés à conserver le caffé moulu, ils n'étaient déja plus d'usage. On y avait substitué des boëtes d'Allemagne, *doublées de plomb, & de cuivre rouge, & fermant à vis.*

Façons de faire le caffé.

Il y a eu deux manieres de faire le caffé: l'une qui subsiste toujours, & dans laquelle on emploie le grain rôti & pulvérisé; l'autre qui est d'usage, dit-on, dans le serrail de Constantinople pour les Maîtresses du Grand-Seigneur, & qui consiste à faire bouillir pendant quelque tems dans l'eau chaude, non le

grain lui-même, mais la coſſe & la pellicule qui l'enveloppe. Cette méthode donne une liqueur, de couleur citrine, aſſez agréable à l'œil. L'amour de la nouveauté l'ayant fait adopter chez nous, nos Négocians alors tirerent, du Levant, de ces enveloppes qu'ils appellerent, je ne ſais pourquoi, fleurs de caffé. Certaines perſonnes, au lieu de ſe ſervir de coſſes, firent bouillir le grain crud. Les deux liqueurs furent décorées du beau nom de *caffé à la Sultane*; mais elles étaient ſi fades, & avaient d'ailleurs ſi peu de vertu, que bientôt on y renonça.

A l'époque de la derniere paix, s'établit une maniere nouvelle. Alors s'était répandue chez les Pariſiens la manie ſinguliere de faire tout *à la Greque*. C'était-là un mot vague & vide de ſens, qu'on appliquait à toute mode nouvelle. Friſure, ajuſtemens, bijoux, tout fut à la greque. Celui qui au wisk donnait les cartes par ſa droite, au lieu de les donner par la gauche, comme c'eſt l'uſage, donnait à la greque. Enfin on imagina auſſi du caffé à la greque : c'eſt-à-dire qu'au lieu de jetter dans l'eau bouillante le grain en poudre,& de l'y laiſſer clarifier, on le mit dans une chauſſe; puis on verſa l'eau, à pluſieurs repriſes, par-deſſus; de la même maniere qu'on faiſait autrefois pour le vin d'épices. Ce procédé était plus expéditif. On avait le plaiſir de faire ſon caffé ſoi-même à table; mais auſſi il fallait beaucoup plus de caffé. La nouvelle mode, quoique quelques perſonnes l'aient conſervée, n'a gueres eu que ſix mois de faveur.

Blégny, (ann. 1687) avait imaginé une eau diſtillée,

une huile & un syrop de caffé. Sous la Régence, on inventa des dragées au caffé. Quelques années après, les Distillateurs de Montpellier firent une liqueur qu'ils appellerent eau-de-caffé, & dont l'odeur, assez agréable, ressemblait à celle de caffé rôti. A Paris, nous avons eu des *tablettes de caffé*; de l'*huile essentielle de caffé tout apprêté*; enfin, il existe actuellement un Confiseur, nommé Ravoisier, qui a inventé un tabac en poudre, lequel a la couleur & l'odeur de caffé au lait, & que son inventeur qualifie excellent pour les maux de tête.

Caffé au lait.

On a vu ci-dessus la Marquise de Sévigné, dans une lettre de l'année 1680, conseiller à sa fille de joindre à son caffé un peu de lait, pour en tempérer le danger. La Marquise de la Sabliere, languissante & infirme, avait imaginé de prendre ainsi son thé. Mais ces inventions de malade (*a*) ne firent aucune fortune chez les personnes en santé qui usaient de ces deux boissons. L'an 1690, la même Mad. de Sévigné écrivait encore de sa terre des Rochers, en Bretagne : *Nous avons ici de bon lait & de bonnes vaches. Nous sommes en* FANTAISIE *de faire bien écrêmer de ce bon lait, & de le mêler avec du sucre & de bon caffé. Ma chere enfant, c'est une très-jolie chose, & dont je recevrai une grande consolation ce carême. Du Bois* * *l'approuve pour la poitrine, pour le rhume.*

* Médecin de ce tems-là.

(*a*) Dufour cite deux Médecins de son tems qui ordonnaient la premiere dans certains cas.

Cependant, il faut remarquer que quand la mode du caffé au lait s'établit, on le fit au lait pur. Cette méthode a duré même fort long-tems. Mais enfin on a ſuivi celle de Sévigné, qui conſiſte à faire d'abord le caffé à l'eau, puis à y joindre enſuite plus ou moins de crême ou de lait, ſélon le goût de chacun.

Plantations de caffiers dans nos Colonies.

Pendant tous les premiers tems que l'Europe uſa de caffé, elle fut obligée de le tirer d'Arabie. Les Hollandais, ſpéculateurs plus habiles, entreprirent de le cultiver dans quelqu'une de leurs Colonies. Malheureuſement, de toutes les fèves qu'ils ſemerent aucune ne leva : car ce grain eſt un de ceux qui, pour germer, demande à être mis en terre à l'inſtant qu'il eſt cueilli. On ignorait en Europe cette propriété ; & en conſéquence on prétendit que les Arabes, avant de vendre leur café, le faiſaient paſſer au four, afin d'en deſſécher le germe. Les Hollandais, ſans ſe décourager, allerent à Moka chercher des plants de caffier. Ils les tranſplanterent dans leur Colonie de Batavia, où ces plants réuſſirent ſi bien, qu'en 1690, l'île en était preſque entierement couverte. De Batavia, ils en tranſporterent à Surinam & à Berbiche, ſur la côte de la Guyane ; & la chaleur du climat les y fit proſpérer également.

Il était à préſumer qu'un pareil ſuccès ouvrirait en France les yeux du Gouvernement, ou éveillerait l'induſtrie de nos Colons. Ni l'un ni l'autre n'arriva. Paris eut des caffiers avant les îles. Les Hollandais en élevaient quelques-uns par curioſité

à leur Jardin-des-plantes d'Amſterdam. En 1714, Pancras, Bourguemêtre-Régent de cette ville, en envoya deux boutures au Roi. Reſſon, grand amateur de Botanique & Lieutenant-général de l'Artillerie, trouva moyen de s'en procurer une auſſi du même endroit. Mais Reſſon garda ſon caffier comme une curioſité; Louis XIV envoya les deux ſiens au Jardin-Royal; & l'Etat n'y gagna rien. Dès l'an 1687, Blégny avait imprimé cependant qu'un Gentilhomme des environs de Dijon cultivait, *depuis pluſieurs années*, dans ſa terre, du caffé qui ne différait de celui d'Arabie que par un parfum plus faible; mais on n'y avait fait nulle attention.

Enfin, pourtant le haſard opéra ce qu'aurait dû faire la vigilance éclairée du Miniſtère. Un vaiſſeau qui venait de Moka, & qui mouillait à l'île Bourbon, y avait apporté, comme curioſité, une branche de caffier chargée de fleurs & de fruits. Les habitans, à qui on la montra, furent fort étonnés d'y reconnaître un des arbres de leurs montagnes. Ils allerent chercher des branches de ceux-ci, qu'ils comparerent enſuite à l'arbre de Moka, & qui ſe trouverent être parfaitement ſemblables. Tel eſt le détail qu'on lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, an. 1716.

Dans l'île Bourbon. L'Hiſtorien paraît croire que ces caffiers des montagnes ſont ceux dont la Colonie entreprit par la ſuite de cultiver l'eſpèce : car il ajoute que le caffé de l'île Bourbon eſt plus long, plus menu, plus vert que celui de Moka, & qu'il a en même-tems plus d'amertume lorſqu'il eſt brûlé. Cependant

M. Poivre assure que ceux qu'on y cultive à présent ont été *apportés en droiture de Moka* ; & le témoignage de M. Poivre sur cette matière est une autorité.

En 1776, l'île possédait 8, 493, 583 caffiers.

Au reste, comme Bourbon est la première de nos Colonies qui ait cultivé le caffé, elle est aussi la première qui en ait envoyé dans nos ports. L'an 1726, il en arriva quelques pacotilles de ses récoltes.

Dans l'île de Cayenne.

Cayenne, cette même année, eût pu envoyer quelques essais des siennes. Dès l'an 1722, elle avait eu des caffiers; mais ces arbres elle les dut à l'adresse de la Motte-Aigron, son Lieutenant-de-Roi. Celui-ci ayant passé à Surinam pour affaires qui regardaient les deux Colonies, & pendant le séjour qu'il y fit, ayant eu occasion de voir les caffiers des plantations hollandaises, il résolut de s'en procurer quelques-uns. L'entreprise était d'autant plus difficile qu'il y allait de la vie pour celui qui en ferait sortir de l'île un seul. Cependant la Motte-Aigron gagna un Français, nommé Mourgues, établi à Surinam. Il obtint de celui-ci mille ou douze cens fèves en cosse, & fraîchement cueillies, qu'à son retour à Cayenne il planta dans son habitation. Mourgues, qu'il avait amené avec lui, se chargea de les cultiver. Bientôt elles donnerent du fruit, qui lui-même produisit d'autres arbres. Enfin, quelques années après, l'île en comptait plus de soixante mille.

Dans l'île de la Martinique.

La Martinique fut la seule qui dut les siens aux

bienfaits du Gouvernement. Des Clieux partait pour cette Colonie en qualité de Lieutenant-de-Roi : on lui confia les deux arbuſtes que Louis XIV avait fait dépoſer au Jardin-Royal ; & on le chargea de les porter dans l'île. Je ne répéterai point ici une anecdote que tout le monde connaît. On ſait que, pendant la traverſée, l'eau ayant manqué ſur le vaiſſeau, & déja ne ſe diſtribuant plus que par meſure, des Clieux néanmoins, pour arroſer les deux plants qui lui étaient confiés, eut la générofité de ſe priver chaque jour d'une partie de celle qu'on lui livrait. Son ſacrifice patriotique fut récompenſé par le ſuccès. Les deux arbres arriverent en bon état à la Martinique, & il eut bientôt la conſolation de voir leurs fruits ſe multiplier aſſez pour procurer à l'île une nouvelle ſource de richeſſes.

De retour en France, où il eſt mort en 1774, il a éprouvé juſqu'à ſon trépas la reconnaiſſance des Colons dont il était devenu le bienfaiteur. Ils s'étaient fait un devoir de la lui témoigner par une penſion qu'il a touchée exactement tant qu'il a vécu.

En 1726, l'Intendant de la Martinique dreſſa un procès-verbal de ce qu'avaient produit les deux arbres apportés par des Clieux. Il réſulta de l'enquête, que l'île alors poſſédait déja deux cens caffiers aſſez forts & produiſant du fruit, deux mille plants moins avancés, & un nombre infini d'autres dont les graines commençaient à pouſſer & à ſortir de terre.

A S. Domingue.

Celles de nos autres Colonies qui, à l'époque

où la Martinique eut des caffiers, n'en avaient point encore, en tirerent d'elle, ou en cultiverent comme elle. En 1731, le P. Charlevoix (*Histoire de S. Domingue*) écrivait : *on se flatte de voir bientôt le caffé enrichir notre île. L'arbre qui le produit y vient déja aussi beau & aussi vîte que s'il était naturel au pays; mais il faut lui donner le tems de se faire au terroir.*

Par-tout enfin les caffiers prospérerent. Bientôt même la passion que l'Europe prit tout-à-coup pour le fruit de cet arbre fut telle qu'il forma un excellent revenu ; mais ce furent ces profits mêmes qui devinrent funestes. Car presque tous les Planteurs, sur-tout depuis la paix de 1763, s'étant tournés vers cette nouvelle culture, la récolte annuelle excéda de beaucoup la consommation ; & la plupart se sont vus ruinés pour être devenus trop riches.

Qualité du caffé des îles.

Nous regardons le caffé de Bourbon comme le meilleur de tous après le Moka. Nous plaçons ensuite ceux de la Martinique, de la Guadeloupe, de Cayenne, & de S. Domingue. Ces quatre derniers ont été long-tems dans le mépris. Enfin, les Colons ont soupçonné, avec juste raison, que ce pouvait être par leur faute. Ils ont imaginé, dit l'Auteur de l'*Histoire philosophique des Indes*, de le laver au moment qu'il est cueilli, de le dépouiller de sa gomme, de le faire passer ensuite successivement par trois moulins de construction particuliere pour enlever sa cosse & son parchemin, & pour le vanner. Il a ainsi aquis plus

de qualité ; mais néanmoins il eſt toujours reſté inférieur aux autres.

Déclamations des Médecins contre le caffé.

La faveur dont jouit tout-à-coup en France le caffé, ne manqua pas d'exciter l'animadverſion des Médecins. Pluſieurs, tant à Paris que dans les Provinces, écrivirent & firent ſoutenir des theſes contre la boiſſon nouvelle. Depuis, il en eſt ſurvenu d'autres, de tems en tems, qui ont de même ſonné l'allarme. Ils ont pouſſe leurs imputations juſqu'à l'accuſer d'affaiblir les puiſſances de la génération (*a*) ; & delà vient, diſent-ils, qu'on voit aujourd'hui, beaucoup moins qu'autrefois, de ces maladies honteuſes qui ſont le fruit du libertinage. Mais les Médecins ont eu beau déclamer ; la Nation avait pris ſon parti, leurs cris n'ont point été écoutés. De toutes les denrées qui ne ſont point de néceſſité premiere, il n'y en a aucune dont le commerce ſe ſoit accru avec autant de rapidité que celle-ci. Dans les années 1732, 33, & 34, la Compagnie-des-Indes vendit ſix, ſept, & ſept cens cinquante milliers de caffé moka ; & il ne fut vendu que de 26 à 30 ſous la livre. En 1748, 49, & 50, elle en mit en vente autant, avec dix-huit ou dix-neuf cens milliers de caffé bourbon. Mais le premier monta juſqu'à 40, & 45 ſous ; & le ſecond ſe vendit vingt & vingt-deux.

Accroiſſemens de ſa conſommation.

(*a*) Le Dr. Hecquet conſeillait à tout le monde l'uſage du caffé ; & Lémery (*Traité des alimens*) prétend que c'était par eſprit de dévotion, convaincu que cette liqueur anéantit les déſirs & les beſoins des plaiſirs d'amour.

Depuis 1750, ces prix se sont maintenus assez constamment, malgré la grande multiplication des caffiers dans nos îles; mais, depuis ce tems aussi, la consommation du caffé s'est triplée en France. Point de maison bourgeoise où, à dîner, l'on ne vous présente du caffé. Point de fille de boutique, de cuisiniere, de femme-de-chambre, qui, le matin, ne déjeune avec du caffé au lait. Ce goût, le croira-t-on! a passé même jusqu'aux dernieres classes du peuple. Dans les marchés publics, dans certaines rues & passages de la Capitale, se sont établies des femmes qui vendent à la populace ce qu'elles appellent du caffé au lait; c'est-à-dire de mauvais lait, teint avec du marc de caffé qu'elles ont acheté chez les Officiers des grandes maisons, ou chez les Caffetiers. Cette liqueur est dans une fontaine de fer-blanc, garnie d'un robinet pour la servir, & d'un fourneau pour la tenir chaude. Près de la petite boutique ou échoppe de la marchande, est ordinairement un banc de bois. Tout-à-coup vous voyez, avec suprise, une femme de halle, un portefaix, arriver, & demander du caffé. On le leur sert dans une de ces grandes tasses de fayance, qu'ils ont nommées génieux. Les vénérables personnes le prennent de bout, la hotte sur le dos; à moins que, par un raffinement de volupté, elles ne veuillent déposer leur fardeau sur le banc, & s'y asseoir. De mes fenêtres, sur le beau Quai que j'habite, j'apperçois souvent ce spectacle dans une de ces barraques en bois qu'on a construites depuis le Pont-neuf jusqu'au voisinage du Louvre; & quel-

quefois j'y ai vu des tableaux qui m'ont fait regretter de n'être pas Ténieres ou Callot.

Cependant le haut prix qu'ont aquis, depuis la guerre, le ſucre & le caffé, en a diminué beaucoup la conſommation, tant pour la claſſe de gens dont il s'agit, que pour les claſſes même un peu plus élevées. Il eſt probable qu'à la paix les choſes reprendront leurs cours.



CHAPITRE SEPTIEME.

PREMIERE SECTION.

Meubles & ustensiles propres aux repas.

Siéges de table.

POSSIDONIUS écrit que les Celtes prenaient leurs repas, assis par terre sur du foin, ayant devant eux des tables de bois fort basses. Selon Strabon, les Belges mangeaient, la plupart, couchés sur des espèces de lits. Enfin, si l'on en croit Diodore de Sicile, les Gaulois employaient, pour sièges, des peaux de chiens ou des peaux de loups.

Ces témoignages d'Auteurs anciens ne s'accordent pas plus que beaucoup d'autres, déja cités précédemment. Pour les concilier, il faut dire qu'ils regardent différens cantons de la Gaule. Cependant, s'il fallait se décider entre les trois Ecrivains, je m'en rapporterais plus volontiers à Possidonius, qui, ayant voyagé chez les Gaulois, avait pu y voir par ses propres yeux l'usage dont il s'agit. Son authorité d'ailleurs est d'accord avec celle de César, qui dit qu'à l'armée, les Gaulois ordinairement s'asséayent sur du foin.

Lits de table.

Tels auront été, dans l'origine, les premiers sièges de la Nation. Bientôt les Romains, établis chez elle, lui auront appris à connaître la sorte de lits dontils se servaient pour leurs repas. Dans quelques

cantons, elle aura pu adopter cet usage; & en effet, j'en trouve encore quelques exemples jusques dans les Fabliaux du XIIIe siècle, lorsqu'ils nous représentent certaines petites agapes de volupté.

On lit aussi chez le *Moine de S. Gal*, l'histoire d'un repas magnifique que donna un Evêque à deux Grands-Officiers de Charlemagne, dont il voulait se concilier la bienveillance; & dans lequel le Prélat fut assis sur des coussins de plume. Mais ces exemples sont rares. Dès le premier tems, les Gaulois avaient senti les inconvéniens d'une mode aussi génante que mal-saine; ils avaient substitué aux lits, des siéges & des escabeaux en bois, sur lesquels ils mangeaient assis, & qu'ils couvraient d'un tapis pour les rendre plus doux.

Escabeaux & bancs.

Sans doute les Généraux Romains se conformerent à cette coutume; sur-tout lorsqu'ils crurent devoir ménager l'amitié d'un peuple duquel ils pouvaient souvent avoir besoin. Sulpice-Sévere remarque que quand l'Empereur Maxime admit à sa table le S. Evêque Martin, il le plaça sur un escabeau à côté de lui, *sellulâ juxta Regem positâ*; & que l'Impératrice, par respect pour le Saint, voulut poser ellemême le tapis sur son siége, *sellulam ipsa consternit*. Dans l'accord qui fut fait sous Louis-le-Gros entre Foulques, Comte d'Anjou, Grand-Sénéchal de la Couronne, & les Gallerande, qui exerçaient cette charge depuis que le Roi en avait dépouillé Foulques, il fut réglé, selon Hugues de Cléri, qu'au banquet Royal, le jour du couronnement du Monarque, Foulques servirait le premier plat; & qu'en attendant

attendant le moment de ſervir, on lui tiendrait prêt un banc, qui ſerait couvert d'un tapis ou d'une étoffe quelleconque.

Les ſellettes, les eſcabelles, étaient toujours d'uſage au tems de Foulques; mais ils n'étaient plus employés que dans les repas domeſtiques. Toutes les fois qu'on donnait un grand feſtin, on faiſait aſſeoir les convives ſur des bancs; & delà s'eſt formé notre mot *banquet.* Chez les Princes & Grands-Seigneurs, les ſiéges n'étaient que des bancs. On lira plus bas dans le cérémonial de table des Ducs de Bourgogne, dont j'aurai occaſion de parler, que parmi leurs Officiers, il y en avait un qui portait le tapis & le couſſin deſtinés pour le banc du Duc.

Henri III introduiſit à la Cour les fauteuils pour ſa perſonne, & les pliants pour ſa ſuite; car ce Prince efféminé ne s'occupait guere ſur le thrône que des recherches de volupté. L'Auteur de l'*île des Hermaphrodites* nous le repréſente aſſis, ainſi que deux de ſes Mignons, *dans des chaires* (fauteuils) *de velours, faites d'une façon qu'ils appelloient briſées. Le reſte de la troupe avoit des ſiéges qui s'ouvroient & ſe fermoient comme un gaufrier pris à rebours.*

L'uſage des bancs s'eſt maintenu, conjointement avec les fauteuils, juſqu'au dernier ſiècle. Régnier (Satire X) décrivant un feſtin, dit:

Sur ce point on ſe lave; & chacun en ſon rang
S'aſſied, dans une chaire, ou s'aſſied ſur un banc,
Suivant ou ſon mérite, ou ſa charge, ou ſa place.

Parmi les différentes choſes que S. Remi, Ar- Table.

chevêque de Rheims, laisse par son testament à ses heritiers, il compte une table d'argent avec figures, *tabulam argenteam figuratam.*

Dans les Poësies de Fortunat, il est mention d'une table, très-artistement travaillée, sur laquelle était représentée une vigne. Charlemagne, au rapport d'Eginard, en fit faire trois d'argent massif, qui étaient *plus recommandables encore par leur travail que par leur matiere.*

Celles-ci annonçaient non-seulement un Prince grand & magnifique, mais un protecteur éclairé des arts. La premiere représentait Rome; la seconde, Constantinople; la troisieme, les régions de l'univers qui étaient alors connues. Outre ces trois tables d'argent, Charles en avait encore une autre en or. Mais, pour cette derniere, l'historien ne nous apprend pas ce qu'elle représentait (*a*).

(*a*) Louis XIV, qui a tant de traits de ressemblance avec Charlemagne, avait fait exécuter aussi, au dernier siècle, un ouvrage du même genre; lequel, avec d'autres objets infiniment précieux, était exposé à l'admiration publique dans cette vaste piéce des appartemens de Versailles, qu'on appellait le cabinet des bijoux. C'était une grande table, longue de huit pieds & demi, sur deux & demi de largeur; qui représentait la France, avec tous ses détails, d'après les dernières observations astronomiques. Pour imiter les lacs & les rivières, l'Artiste avait formé son fonds de marbre blanc; mais en même tems, pour figurer les Provinces, il avait incrusté dans ce fonds, des morceaux de marbres de différentes couleurs, & taillés exactement selon la forme irréguliere de nos Provinces. Il s'était occupé sur-tout, de donner plus d'effet à sa mosaïque, en rapprochant, l'une auprès de l'autre, les couleurs dont le mêlange est le plus agréable. Par exemple, l'île-de-France était d'un bleu clair; l'Orléanais, pâle; la Beausse, feuille morte; & la Champagne, d'un rouge de porphire. Chaque Pro-

Nous lisons dans les *vies des Evêques de Ravenne* par Agnellus, que Louis-le-Débonnaire, lorsqu'il eut succédé à l'Empereur son pere, commanda aussi une table d'argent, sur le modele de celles de Charles, laquelle représentait Rome comme une des siennes. Louis en fit présent à l'Evêque de Ravenne, Martin. Il est probable que ce Prince, qui était dévot & dévoué entiérement au Clergé, donna de même à d'autres Prélats celles de son pere dont il avait hérité : car des quatre, à ce que rapporte Agnellus, il n'en garda qu'une.

Je trouve encore des exemples de tables d'argent jusques dans le siècle dernier. M[de] de Sévigné (an. 1689) parlant des différentes personnes de la Cour qui, à l'exemple de Louis XIV, faisaient porter leur vaisselle à la monnaie dit : *Mad. de Chaulnes a envoyé sa table, avec deux guéridons, & sa belle toilette de vermeil.*

Tant que la Nation avait mangé assise par terre, des tables basses lui avaient suffi ; mais dès qu'elle eut adopté des siéges élevés, il lui fallut en même tems des tables plus hautes. La *Chronique manuscrite de Normandie* raconte même à ce propos,

---

vince avait son nom écrit en lettres d'or capitales ; & les principales villes avaient le leur en italique. Au nord se voyaient les côtes d'Angleterre qui correspondent à celles de France. Enfin, on avait poussé l'exactitude jusqu'à figurer les différens caps & baies du Royaume. Pour bordure était une bande de marbre bleu avec sa moulure, puis une autre bande de marbre noir, sur laquelle étaient tracés les dégrés de longitude & de latitude.

Je n'ai pas besoin, je crois, de prévenir que cet ouvrage n'avait rien de commun avec les festins, que son nom de table,

sur le Duc Robert, pere de Guillaume-le-Conquérant, une anecdote singuliere. Robert avait fait vœu d'aller en pélerinage à Jérusalem. En passant par Constantinople, il fut fort étonné de voir que l'*Empereur & toutes ses gens mangeoient à terre, ne n'avoient ne tables ne fourmes* (formes) *pour eulx seoir.* Les Grecs apparemment suivaient en cela l'usage de tout l'Orient. Pour le Duc qui etait accoutumé à une autre manière, & qui ne pouvait se conformer à celle-ci, il se fit faire une table & des sièges à la mode de France. Il en usa de même dans tous les lieux de son passage; & ces meubles, ajoute l'Historien, parurent si commodes à l'Empereur & à ses sujets, qu'ils les adoptèrent *& les apprinrent à faire.*

Tapis pour repas.

Quoique ce fait semble annoncer une coutume universellement établie chez les Français, il y a des preuves cependant que celle de manger par terre, n'y était pas tout à-fait abolie. J'en trouve un exemple vers la fin du XI[e] siècle, dans la vie de S. Arnoud, Evêque de Soissons. Le Biographe, parlant d'une dédicace d'église que fit le Saint un jour, dit qu'il prit son repas par terre, en y faisant étendre des tapis; *expansis in terrâ tapetibus.*

Paille & foin.

L'habitude avait aussi conservé en partie l'usage du foin dont les Gaulois s'étaient servi pour sièges. Seulement on avait cessé de l'employer, comme eux, pour s'asseoir; mais on l'étendait sous la table & dans le lieu du festin, afin de garantir les pieds des convives, de la froideur du sol : ainsi que nous faisons aujourd'hui avec nos nattes & nos tapis. Bientôt

même, comme on s'apperçut que l'odeur du foin portait à la tête, on y ſubſtitua du jonc ſec & de la paille. Du reſte, ces lits de paille furent trouvés une choſe ſi ſaine & ſi agréable, qu'on en employa de pareils dans toutes les piéces des appartemens; & ſur-tout chez les Grands-Seigneurs & chez les Rois, où ils étaient plus néceſſaires qu'ailleurs encore, à cauſe de la vaſte étendue des piéces, leſquelles n'avaient qu'une ſeule cheminée.

Albéric-de-Trois-fontaines, & la *Chronique manuſcrite de Normandie*, rapportent que quand Guillaume, fils naturel du Duc Robert, vint au monde, la Sage-femme qui le reçut le poſa un inſtant ſur la paille, dont la chambre était jonchée. L'enfant alors ayant ſaiſi avec la main un peu de cette paille, & la vieille ayant eu de la peine à la lui ôter, celle-ci s'écria; *parſoy, cet enſfant commence jeune à concquerre.* Le pronoſtic de l'Accoucheuſe ſe vérifia dans la ſuite; Guillaume, par ſes victoires, mérita ce nom de conquérant qu'elle lui avait donné d'avance, & que ſon ſiècle lui confirma.

En 1208, Philippe-Auguſte régla que toutes les fois qu'il ſortirait de Paris, la paille qui aurait ſervi pour ſa Chambre, & même pour tout ſon Palais, ſerait donnée à l'Hôtel-Dieu de la ville. En 1373, les habitans d'Aubervillers ayant demandé à Charles V d'être déchargés du *droit de priſe (a)*, le Roi y

(*a*) On appellait ainſi l'obligation à laquelle étaient aſſujétis certains vaſſaux, de fournir des chevaux & des voitures pour le voyages du Roi.

conſentit ; à condition qu'ils fourniraient annuellement à ſon Hôtel quarante charretées de paille, à celui de la Reine vingt, & dix à celui du Dauphin. Vingt-ſept ans après, les habitans de Chelles obtinrent la même grace de Charles VI pour trente charretées ; en 1404, ceux de Houilles & des Carrieres-S.-Denis pour quatre par chaque village ; en 1406, ceux de Surêne pour huit ; & enfin ceux de Chevilli pour douze.

Paille dans les Egliſes & les Colléges.

A la Meſſe de minuit, le jour de Noël, on jonchait de paille l'Egliſe. Les Ecoliers dans les claſſes des Colleges, n'étaient aſſis que ſur de la paille. Il y avait même à Paris une rue particuliere où ſe vendait toute celle qu'ils conſommaient pour cet uſage. Elle portait le nom *du Fouare* ; nom qu'elle porte encore, & que lui avait fait donner cette marchandiſe, qui en vieux langage s'appellait ainſi. Les Licenciés en Philoſophie étaient obligés d'en entretenir le Chancelier de l'Univerſité ; & chacun d'eux lui payait pour cela vingt-cinq ſous.

Verdure dans le lieu du feſtin, dans les appartemens & les égliſes.

Comme en hyver, on avait cherché à ſe tenir chaudement avec de la paille, en été on cherchait à ſe procurer de la fraîcheur avec de l'herbe & de la feuillée. On garniſſait auſſi de rameaux verds les murs & les cheminées des appartemens. Le *Comte de Foix*, dit Froiſſard, *entra dans ſa chambre qu'il trouva toute jonchée, & pleine de verdure freſche & nouvelle, & les parois d'environ toutes couvertes de rameaux tous vers pour y faire plus frais & odorant ; car le tems & l'air du dehors eſtoit merveilleuſement chaud.*

Brantôme raconte que Bonnivet étant couché, une certaine nuit, avec l'une des Maîtreſſes de François I, tout-à-coup le Roi, qu'on n'attendait pas, vint frapper à la porte & alarmer nos deux amans. Alors, *ce fut à s'adviſer là où le galand ſe cacheroit pour plus grande ſûreté. Par cas, c'eſtoit en eſté, où l'on avoit mis des branches & feuilles en la cheminée, ainſi qu'eſt la coutume de France. Par quoy la Dame lui conſeilla auſſitôt de ſe jetter dans la cheminée, & ſe cacher dans ces feuillages tout en chemiſe.*

Les Cabaretiers eux-mêmes, pour l'agrément des perſonnes qui venaient boire chez eux, garniſſaient ainſi les différentes ſalles de leur taverne; & ſouvent les Corps municipaux ſe ſont occupés du maintien de cette coutume. Parmi les ſtatuts divers de la ville de Bordeaux, il en eſt un, donné en 1550 aux Taverniers, par lequel il leur eſt enjoint expreſſément de fournir aux buveurs *herbe & jonchée.*

Enfin, de même qu'au jour de Noël, le ſol de l'égliſe était couvert de paille, on le jonchait d'herbes odoriférantes, le jour de l'Aſſomption. L'Abbé le Beuf, (*Hiſtoire du diocèſe de Paris*) nous apprend qu'au XIII. ſiècle, c'étaient les Prieurs de l'Archidiaconé, nommé Joſas, qui, ce jour-là, étaient obligés tour-à-tour de fournir les herbes & les fleurs. Au XIVe on n'exigea plus d'eux cette redevance; & l'on ſe contenta d'herbe ordinaire, tirée des prés de Gentilli. Jean, Duc de Berri, oncle de Charles VI, étant tombé malade à Paris, il donna au Chapitre de Notre-Dame ſon Hôtel de Nêle; à condition

que, tous les ans, le premier jour de Mai, les Chanoines feraient une procession avec un rameau verd à la main, & que l'église serait jonchée d'herbe verte.

Nappe.

J'ai parlé ci-dessus de tables d'or & d'argent, ciselées. J'ai parlé d'une autre, sur laquelle l'artiste avait peint une vigne, & qui, pour la beauté du travail, avait mérité d'être célébrée par Fortunat. Le Poëte nous a laissé sur celle-ci une épigramme, dont le sens est, qu'*en voyant le raisin, les convives buvaient la liqueur.*

Ces paroles, *en voyant le raisin*, sembleraient prouver qu'alors on ne se servait point de nappe. Certainement on n'avait des tables aussi riches que pour les exposer à l'admiration. Et en effet, n'eût-ce pas été un luxe insensé que ces peintures, ces sculptures, ces mosaïques du plus haut prix, si elles eussent dû être cachées sous un linge. Cependant, il est très-certain que les nappes étaient alors d'usage; il en est mention dans la vie de S. Eloi, lequel était contemporain de Fortunat. Apparemment elles n'étaient employées que pour les tables ordinaires, en bois: mais, quand un homme opulent, quand un Souverain, pouvaient en étaler une, précieuse par sa matiere, ou par son travail, alors sans doute ils la servaient nue. Fortunat lui-même, dans une piéce adressée à la Reine Radegonde, décrivant un banquet voluptueux, dans lequel le lieu du festin avait été jonché de fleurs, dit: *la table, qui ordinairement est couverte par une nappe, l'était par des roses. Les mêts y reposaient sur des fleurs; au*

lieu d'un tiſſu de lin, on avait préféré ce qui flatte l'odorat, & ce qui couvre de même.

Les nappes au reſte étaient peluchées & velues. C'eſt ainſi que les repréſente Nigellus, l'auteur d'un Poëme ſur Louis-le-Débonnaire.

Candida præponunt niveis mantilia villis.

Je crois auſſi qu'on les mettait en double ſur la table; & cette conjecture, je la fonde ſur un inventaire de certains effets appartenant au Monaſtere de Fontenelle; lequel fut inſéré par l'Abbé Anſégiſe dans la Conſtitution qu'il fit pour ce couvent au commencement du IXe ſiècle. On y voit mentionnées quatre nappes, dont chacune avait dix aunes de long ſur deux de large; une autre, qui avoit dix aunes ſur trois; & treize enfin, qui étaient larges de trois aunes. Aſſurément on n'eût point fait du linge d'une telle largeur pour des tables de réfectoire, s'il n'eût dû être plié en deux. Peut-être au reſte l'économie entrait-elle en tout ceci pour quelque choſe; & avait-on enviſagé qu'après l'avoir ſali d'un côté, on pouvait encore le retourner ſur l'autre. Quoi qu'il en ſoit du motif, il eſt certain qu'au XIIe & XIIIe ſiècle, les nappes ſe nommaient *doubliers*. Elles ne portent point d'autre nom chez les Poëtes de ce tems.

Bientôt néanmoins on changea quelque choſe à cet uſage. Au lieu d'une nappe pliée en double, on préféra d'en mettre, par-deſſus la premiere, une ſeconde, qui fut plus courte, & qu'on enlevait au dernier ſervice. Henri III, Prince uniquement occupé, comme je l'ai déja dit, de petiteſſes vo-

luptueuses, voulut qu'à sa table cette nappe supérieure fût plissée avec art, comme les fraises qu'alors on portait au cou, & qu'elle offrît des dessins agréables aux yeux. Selon l'Auteur de l'*île des Hermaphrodites*, elle *étoit pliée d'une certaine façon que cela ressembloit fort à quelque riviere ondoyante qu'un petit vent fait doucement soulever. Car, parmi plusieurs petits plis, on y voyoit force bouillons. Dessous cette nappe-cy, il y en avoit encore une toute unie, qui étoit plus courte que celle de dessus.*

Au reste, il existe plusieurs livres, composés postérieurement à ce Prince, & qui enseignent à plier artistement les serviettes & les nappes.

Serviettes. Aujourd'hui que nous nous servons à la fois des unes & des autres, nous devons croire que l'usage en est également ancien. Il n'en est pourtant pas ainsi. Je crois même les serviettes assez modernes. Au moins, je n'ai pas trouvé un seul passage, bien positif & bien clair, où il soit prouvé qu'anciennement elles étaient, comme les nôtres, employées pour la table. A la vérité, la Constitution de S. Anségise pour le Monastere de Fontenelle, fait mention de linge peluché pour essuyer les mains, *lintea ad manus tergendas villosa*; mais il ne s'agit là que d'essuie-mains. Je trouve de même souvent le nom de serviettes dans les Prosateurs & Poëtes Français des siècles postérieurs; sur-tout lorsqu'ils décrivent le cérémonial pratiqué chez les Souverains & les Grands : mais ces serviettes étaient, ou pour le service des Officiers domestiques du Prince, ou pour laver & essuyer ses mains & celles de ses convives,

avant & après le repas, ou enfin pour couvrir leur pain, leur couteau, &c, juſqu'au moment où ils s'aſſéyaient à table. A ce dernier uſage ſans doute devaient ſervir deux ſerviettes *brochées d'or*, dont il eſt queſtion dans un compte de la Maiſon des Ducs de Bourgogne pour l'année 1421 : car on ſent qu'elles ne pouvaient être employées à eſſuyer la bouche & les mains. Vraiſemblablement on s'eſſuyait l'une & l'autre avec la nappe ; comme font encore aujourd'hui les Anglais, qui n'uſent point de ſerviettes.

Uſage de trancher la nappe.

Ce qui me confirmerait dans cette opinion eſt la coutume biſarre qui s'était établie aux tems moyens de la Chevalerie, lorſqu'on voulait faire affront à quelqu'un, d'envoyer un Héraut, ou un Roi-d'armes, couper la nappe devant lui, & mettre ſon pain à l'envers. Ceci s'appellait *trancher la nappe* ; & ſe pratiquait ſur-tout vis-à-vis de ceux qui avaient commis quelque baſſeſſe ou quelque lâcheté : *car ce n'eſt pas belle choſe*, diſent les Statuts des Hérauts, *que ung traiſtre ſoit honnouré comme un autre Chevalier ou Gentilhomme.*

Quoiqu'un pareil uſage préſente à nos yeux quelque choſe de ridicule, il faut avouer pourtant que le motif qui lui donna naiſſance eſt infiniment reſpectable, puiſqu'il tendait à conſerver l'honneur. Auſſi, Alain Chartier lui donne-t-il pour auteur un de nos héros les plus fameux, Bertrand du Gueſclin. *Celuy Bertrand*, dit-il, *laiſſa de ſon temps une telle remontrance en mémoire de diſcipline & de chevalerie que quiconque homme noble ſe forfaiſoit réprocha-*

blement en ſon eſtat, on lui venoit, au manger, trancher la nappe devant ſoi. Et en effet, on trouve dans notre Hiſtoire, peu de tems après la mort du Connétable, un exemple de cet uſage, remarquable par ſa hardieſſe.

Charles VI avait à ſa table, le jour de l'Epiphanie, pluſieurs convives illuſtres, entre leſquelles était Guillaume de Hainaut, Comte d'Oſtrevant. Tout-à-coup un Héraut vint trancher la nappe devant le Comte, en lui diſant qu'un Prince qui ne portait pas d'armes n'était pas digne de manger à la table du Roi. Guillaume ſurpris, répondit qu'il portait le heaume, la lance, & l'écu, ainſi que les autres Chevaliers. « Non, Sire, cela ne ſe peut, reprit » le plus vieux des Hérauts. Vous ſavez que votre » grand oncle a été tué par les Friſons, & que juſ» qu'à ce jour ſa mort eſt reſtée impunie. Certes, » ſi vous poſſédiez des armes, il y a long-tems qu'elle » ſerait vengée ». Cette terrible leçon opéra ſon effet. Depuis ce moment, le Comte ne ſongea plus qu'à réparer ſa honte; & bientôt il en vint à bout.

Manufactures de Rheims pour le linge de de table.

Rheims était renommé pour la fabrique du linge de table. Souvent même, tant les ouvrages ſortis de cette manufacture avaient de réputation, c'était un des dons que la Ville offrait aux Souverains. Lorſque Charles VII, y fit ſon entrée, elle lui préſenta des ſerviettes *à ramage*. Quand Charles-Quint y paſſa, en traverſant la France pour ſe rendre en Flandres, le Corps municipal lui fit un préſent du même genre, qui fut eſtimé mille florins.

On prétend que l'art de damasser le linge de table est du dernier siècle, & qu'on le doit à la famille des Graindorge. Le pere, dit-on, inventa de faire, sur la toile, des fleurs & des carreaux ; & en effet, les serviettes à carreaux portent encore le nom de Graindorge. Richard son fils en fit avec des personnages, des animaux, & autres figures pareilles : c'est ce que nous avons appellé linge damassé, à cause de la ressemblance qu'il a avec le *damas* blanc. Enfin Michel, fils de Richard, établit plusieurs manufactures de linge damassé ; ce qui, ajoute-t-on, en rendit l'usage commun dans le Royaume. Linge damassé & ouvré.

Cependant la richesse du présent que fit à Charles-Quint la ville de Rheims, comme on l'a vu ci-dessus, les *ramages* que portaient les serviettes dont elle fit hommage à Charles VII, ne permettent pas de douter que ce ne fût là du linge damassé & ouvré, & que par conséquent l'invention dont il s'agit, au moins celle de damasser, ne soit bien antérieure aux Graindorge. Mais ce qui le prouve incontestablement, c'est le témoignage de l'Auteur de l'*île des Hermaphrodites*. En décrivant la table de Henri III, il dit formellement que la nappe était *d'un linge mignonement damassée.*

Quoi qu'il en soit, s'il fut un tems où nous eûmes des manufactures de ce linge, les fabriques de Flandres firent peu-à-peu tomber les nôtres. Nous voyons par une lettre de Mad. de Maintenon (année 1682, que quand elle eut acheté la terre de ce nom, ayant voulu y établir une manufacture de linge de table, *ouvré comme celui de Tournai*, elle fut obligée de

tirer des ouvriers de Flandres, & qu'elle *en débaucha vingt-cinq* (*a*).

Flambeaux & candélabres.

On n'a pas toujours employé des flambeaux & autres ſupports pareils, pour illuminer les ſalles de feſtins. L'uſage, ſous la premiere Race, au moins chez les Grands, était d'éclairer les convives avec des torches que tenaient à la main des domeſtiques. C'eſt ce qu'indique un paſſage de Grégoire de Tours ſur un Seigneur Français, nommé Rauching, homme d'une cruauté atroce, qui pendant ſes repas, tandis que ſon valet, ſelon la coutume (*ut aſſolet*), tenait devant lui le flambleau, prenait plaiſir, dit l'Hiſtorien, à lui faire dégouter ſur les jambes nues, de la cire brûlante.

Uſage de faire éclairer les ſalles de feſtin par des flambeaux de poing.

Par la ſuite, quoiqu'on eût inventé des chandeliers, les Grands néanmoins conſerverent toujours l'ancien uſage; parce que cet uſage, en leur donnant lieu d'étaler une livrée nombreuſe, ſatisfaiſait davantage leur amour pour le faſte. Dans l'Etat de la Maiſon de Philippe-le-Hardi, Duc de Bourgogne, on voit ſix Valets-Servans, deſtinés à cet office. Lorſque Froiſſart décrit la magnificence du Comte de Foix, il nous dit que, *quand de ſa chambre*

(*a*) En parcourant un manuſcrit qui contenait le procès-verbal de la diſſolution du mariage de Louis XII, j'ai rencontré un fait fort extraordinaire; c'eſt l'hiſtoire d'une torture donnée au Sr. de Vatan, *avec une ſerviette & de l'eau.* Il eſt annoncé d'une maniere ſi obſcure, qu'il m'a été impoſſible d'y rien comprendre; *mais la ſerviette qu'on retiroit de deſſus ſon viſage étoit*, dit le manuſcrit, *plus rouge que ſon habit, lequel étoit de ſatin vermeil.* Je laiſſe à la ſagacité de mes lecteurs de deviner cet énigme.

venoit pour ſouper en ſa ſalle, devant lui avoit douze torches allumées que douze valets portoyent : & icelles douze torches tenues eſtoyent devant ſa table, qui donnoient grande clarté en la ſalle.

Aux obſeques du Comte, le même cérémonial fut obſervé. *Ardoyent continuellement & ſans ceſſe, de nuict & de jour, tout à l'entour du corps, vingt & quatre gros cierges; leſquels cierges eſtoyent tenus de quarante & huit varlets, dont il y en avoit vingt & quatre qui veilloyent tout au long de la nuict, & les autres vingt & quatre tout au long du jour.*

On ſe ſervait de domeſtiques, pour éclairer, juſques dans les fêtes & les divertiſſemens de la Cour. Il y en avait à ce bal maſqué auquel Charles VI vint avec quelques Seigneurs, habillés comme lui en ſauvages, & attachés l'un à l'autre par une chaîne. Ce fut un de ces porte-flambeaux qui, par mégarde, mit le feu aux habits des Seigneurs, les brûla vifs, & aurait conſumé le Roi lui-même, ſans la préſence d'eſprit d'une femme qui ſauva le Monarque en l'enveloppant dans ſes habits. Aux fêtes fameuſes que Louis XIV donna, en 1664, à Verſailles, le lieu d'aſſemblée était éclairé par un nombre infini de luſtres & de girandoles; & en outre par deux cens Valets-de-pied qui tenaient en main des torches.

Hildebert, Auteur du XIIe ſiècle, nous apprend dans ſes *lettres*, qu'il avait reçu en préſent, de Mathilde, Reine d'Angleterre, deux chandeliers d'or, ciſelés, dont l'ouvrage était remarquable ; *opus præclarum cœlaturâ.*

Les Poëtes du ſiècle ſuivant font ſouvent mention de candélabres; mais, par ce mot, ils entendent une torchere ſervant de ſupport à un très-gros flambeau. Au reſte, c'eſt l'acception qu'il a eue juſqu'au ſiècle dernier, où on lui a fait ſignifier un chandelier à pluſieurs branches.

De tous les candélabres dont mes travaux m'ont offert la deſcription, les plus remarquables par leur grandeur, par leur forme, & leur richeſſe, ſont les deux que la Ville de Paris préſenta en 1539 à Charle-Quint, lorſqu'il traverſa la France pour aller châtier les Gantais révoltés. Par alluſion à la deviſe *plus ultrà* qu'avait priſe ce Prince, deviſe ambitieuſe qui ſemblait annoncer en lui le deſir de porter ſes conquêtes au-delà des deux bornes fameuſes qu'Hercule avait poſées pour terme des ſiennes, chaque candélabre repréſentait un Hercule emportant les colonnes, avec l'inſcription *plus ultrà*. C'étaient ces colonnes au reſte qui étaient deſtinées à porter les flambeaux. L'Hercule était d'argent; il avait ſept pieds de haut, & peſait quatre cens marcs.

Antérieurement à ce préſent, la Ville en avait fait un autre pareil à la Reine Eléonore, ſœur du même Empereur, & femme, en ſecondes nôces, de François I. Ces deux torcheres-ci repréſentaient une pyramide, laquelle portait ſix pieds de haut ſur deux de large à ſa baſe. *Et eſtoient*, dit Bochetel, *les deux chandeliers d'ouvrage à l'antique, avec cors d'abondance ſervans de drageoirs; & eſtoient pleins de triomphes & perſonnaiges danſans, taillez les uns à demie*

demie taille (en demie boſſe), *les autres à taille ronde, avec dictons à la louange de la Reine.*

Bouchet (*Annales d'Aquitaine*) avance que cet ouvrage avait coûté dix mille francs.

Au reſte, je crois n'avoir pas beſoin de prévenir qu'ordinairement, chez les Grands-Seigneurs & chez les Souverains, de pareils ornemens étaient plus deſtinés à parer les pièces de repréſentation que les lieux de feſtin. Au ſiècle dernier, la ſalle du trône à Verſailles (*a*) avait deux torcheres, hautes de huit pieds; & quatre guéridons, hauts de ſix, le tout d'argent, & garni de girandoles.

Tous les candélabres d'ailleurs n'étaient pas d'argent. Louis XIV, dans le commencement de ſes amours avec la Valliere, en envoya un à cette Demoiſelle, lequel était de criſtal façonné. Il coûtait deux mille louis, & faiſait partie d'un meuble de la même matière.

De tout tems on a brûlé de la cire en France. Bougie.
Les chandelles faites avec cette ſubſtance porterent d'abord en latin le nom de *cerei*; puis enſuite, en français, celui de *cierges* qui en dérivait. Le premier monument où je me rappelle avoir vu la dénomination de bougies, eſt une Ordonnance de Philippe-le-Bel, an. 1313, par laquelle il défend de mêler du ſuif avec la cire.

On prétend que l'art de filer la bougie eſt tout Bougie filée.

(*a*) On l'avoit nommée ainſi à cauſe du trône d'argent que Colbert y avait fait placer pour Louis XIV.

nouveau, & qu'il nous fut apporté de Veniſe vers le milieu du dernier ſiècle. Le fait n'eſt pas vrai. En 1357, après la bataille de Poitiers & la priſe du Roi Jean, le Prévôt-des-Marchands fit vœu, au nom de la Ville de Paris, de préſenter, tous les ans à la Vierge, dans l'Egliſe cathédrale, un cierge *dont la longueur égalerait la circonférence des murs de la Ville* (a). On conviendra, je penſe, que ce ne pouvait être là qu'une bougie filée. D'ailleurs, par les réglemens que Charles VI fit en 1381 pour la réception d'un maître Boucher, il eſt ordonné que le nouveau maître payera, entre autres choſes, au chef de ſa Communauté une *bougie roulée.*

Bougies colorées.

De Serres nous apprend que, de ſon tems (an. 1600), on faiſait des bougies de toutes les couleurs, jaunes, vertes, rouges, jaſpées, &c. Cependant il ajoute que l'uſage de ce luminaire ne convenait *qu'aux Princes & Grands-Seigneurs*; & que les autres états devaient ſe contenter de chandelles de ſuif.

Chandelle.

Les Chandeliers ſont une des Communautés du Royaume les plus anciennes. Dès l'an 1061, ceux de Paris avaient des Statuts. Au reſte, il exiſte une Ordonnance du XIII[e] ſiècle en leur faveur, laquelle prouve qu'on ſavait faire alors, comme aujour-

(a) L'offrande eut réellement lieu tous les ans juſqu'aux troubles de la Ligue, où elle fut quelquefois interrompue. Mais enfin, au commencement du ſiècle dernier, la Ville ſubſtitua au cierge une lampe d'argent qui devait brûler ſans interruption, jour & nuit, & qui ſubſiſte toujours.

d'hui, de la chandelle plongée, & de la chandelle moulée. Mais, outre que cette marchandiſe ſe vendait dans les boutiques, on la colportait auſſi dans les rues; & d'ailleurs, on formait la mêche de moitié coton & moitié fil, au lieu qu'aujourd'hui nous y employons uniquement du coton.

Il y avait auſſi des chandelles de différentes qualités, ſelon la qualité des ſuifs dont elles étaient compoſées. C'eſt ce qu'indique un Arrêt du Parlement (22 ſept. 1565) qui fixe à trois ſous tournois la livre de chandelle faite avec du ſuif de bœuf; à 3 ſ. 6 d. celle qui ſera de ſuif de mouton; enfin à 3 ſ. 4 d. celle dans laquelle il entrera un tiers de ſuif de bœuf, & les deux autres tiers de mouton.

Par l'ancienne étiquette de la Cour de France, les Reines veuves étaient condamnées à paſſer les ſix premières ſemaines de leur veuvage, *ſans voir fors* (autre choſe que) *de la chandelle.* Parmi les Officiers de la Maiſon du Roi Philippe-le-Bel, dont je donnerai l'état ci-deſſous, il y avait *trois Valets pour la chandelle.*

Dans les Provinces où l'on faiſait de l'huile avec des noix, on faiſait auſſi, dit Liébaut, des chandelles avec le marc.

Les *Mémoires de l'Académie des Sciences* pour les années 1755, 1760, 1763, font mention de lampes, d'une invention nouvelle, que différens particuliers lui avaient préſentées pour avoir ſon approbation. Le pied eſt celui d'un chandelier or- Chandeliers, à l'huile.

dinaire; mais il eſt creux pour contenir l'huile. Au-deſſus s'éleve un cilindre de fer-blanc en forme de bougie, creux de même, & portant une petite pompe qui fait monter l'huile juſqu'à la mêche. Ces chandeliers ont eu de la vogue, & ont été adoptés par les gens de cabinet. On les a trouvés ingénieux, d'une forme agréable, & favorables pour la vue par le chapiteau qui les accompagne, & qui, ſans offenſer les yeux, porte toute la lumière ſur un ſeul point. Mais, comme on a trouvé auſſi qu'ils étaient malpropres, difficiles à nettoyer lorſque l'huile a dépoſé, ſujets à des réparations fréquentes par le dérangement des ſoupapes, ils ont perdu de leur réputation.

Cuillieres. Au nombre des œuvres de charité que faiſait la Ste Reine Radegonde, Fortunat met celle de donner à manger, *avec une cuillere*, aux aveugles & aux pauvres que leurs infirmités mettaient hors d'état de ſe ſervir eux-mêmes. Dans le teſtament de S. Remi, Archevêque de Rheims, il eſt parlé de cuilleres, *tant grandes que petites.*

Couteaux & fourchettes. *Les Celtes*, dit Poſſidonius, *mangent fort malproprement, ſaiſiſſant avec les mains, comme les lions, les membres entiers des viandes, & les déchirant à belles dents. S'il ſe trouve un morceau qui réſiſte davantage, ils le coupent avec un petit couteau à guaine, qu'ils portent toujours au côté.* Il n'eſt point là queſtion de fourchettes, comme on voit; & il n'en eſt pas plus mention dans des Ecrivains très-poſtérieurs à Poſſidonius. Le Roman de

Parténopex-de-Blois, ouvrage composé sur la fin du XII[e] siècle, ou au commencement du XIII[e], dit :

> nappes
> Tables mises & doubliers,
> Couteaux, saillieres, & cuillers,
> Coupes, henas, * & escuelles
> D'or & d'argent;

* Hanap.

mais il ne parle point de fourchettes. On verra plus bas, dans une description du cérémonial observé à la table de Philippe-le-Hardi, Duc de Bourgogne & fils du Roi Jean, que quand l'Ecuyer-tranchant servait au Duc quelques morceaux découpés, il les lui présentait avec un couteau. Enfin cependant il est mention de fourchettes dans un inventaire que Charles V fit faire de son argenterie en 1379. Apparemment que jusqu'à l'époque où l'on commença de les employer, on se servait du couteau pour porter à la bouche les morceaux coupés; ainsi que font encore les Anglais, qui ont pour cela des couteaux dont la lame est arrondie & fort large par le bout.

Sous les premiers Rois de la troisième Race, les couteaux de Beauvais étaient fort renommés. La *Chronique de Normandie* raconte même l'histoire d'un Coutelier de cette Ville, qui en ayant fait un très-beau, & étant venu tout exprès à Rouen pour l'offrir au Duc Robert, fils de Richard II, reçut du Prince, pour sa recompense, un présent considérable.

La pièce des *Proverbes* nomme, comme les plus

célébres de ſon tems (XIIIe ſiècle), les couteaux de Périgueux.

Sous le Regne de Henri IV, les couteaux de table élégans étaient ornés, au manche, de quelque figure biſarre, & ſur-tout d'une tête de magot chinois; ce qui les avait fait nommer couteaux de la Chine. Régnier (ſatyre X) nous peint un homme fort ridicule,

..... Dont la mauſſade mine
Reſſemble un de ces Dieux des couteaux de la Chine.

Vaſes pour boire. Poſſidonius, décrivant la manière dont le vin était ſervi aux feſtins des Gaulois, dit qu'un domeſtique apportait dans l'aſſemblée une ſorte de marmite en terre ou en argent, remplie de cette liqueur; & il ajoute que chacun y puiſait à ſon tour. Vraiſemblablement les vaſes particuliers qui ſervaient à puiſer & à boire, étaient, quoiqu'il n'en diſe rien, de la même matière. Ce fait au moins eſt plus probable que celui qu'avance Strabon, quand il aſſure que les Gaulois, ainſi que les Eſpagnols, buvaient dans des formes de cire.

Cornes. Il y avait des vaſes qui n'appartenaient qu'aux braves de la Nation, & qui leur étaient ſpécialement propres; tels étaient les cornes d'urus ou de taureaux ſauvages. Mes Lecteurs ſe rappelleront ici ce que j'ai dit précédemment ſur la chaſſe de ces animaux redoutables. Le Gaulois qui avait été aſſez heureux pour en tuer un, en prenait les cornes, qu'il gardait, dit Céſar, comme le monument de ſa valeur & de ſon intrépidité. Il les ornait d'an-

neaux d'or & d'argent, les étalait chez lui en parade, & y faiſait boire ſes convives à la ronde, lorſqu'il donnait un feſtin.

Homère, & tous les Poëtes anciens, nous repréſentent les Héros des tems antiques buvant dans des cornes. Selon Pline, c'était l'uſage de tous les peuples ſeptentrionaux ; il eût pu dire celui de preſque toutes les nations barbares : car il ne faut que de l'inſtinct pour ſe ſervir de la corne creuſe d'un animal mort ; & il fallut des réflexions & des connaiſſances bien multipliées pour avoir ſu travailler la terre & les métaux au point de s'en faire des vaſes. Mais ce qui eſt remarquable, c'eſt que, chez les Barbares qui ont uſé de cornes, cette coutume tenait à l'ignorance & à la miſere ; & que chez nos Peres au contraire elle a été le ſigne repréſentatif du courage.

L'habitude néanmoins la conſerva en France bien des ſiècles après que les urus y furent détruits, & par conſéquent long-tems après qu'on eut attaché à la poſſeſſion de leurs cornes quelque honneur. Guillaume de Poitiers, décrivant une Cour-plénière que Guillaume-le-Conquérant tint à Fécamp aux fêtes de Pâques, nous peint ce Prince ayant ſur ſa table des vaſes d'or & d'argent, & *buvant dans des cornes qui, à leurs deux extrémités, étaient ornées des mêmes métaux*. La célèbre tapiſſerie que fit faire l'épouſe du Duc pour tranſmettre à la poſtérité ſes conquêtes, repréſente de même beaucoup de gens qui ſe ſervent de cornes pour boire. Enfin, il en eſt

mention juſques dans les Poëtes du XII[e] & du XIII[e] ſiècle.

Quelquefois même les égliſes en employerent, mais d'une eſpèce plus petite, pour contenir le vin qui ſervait à dire la Meſſe. Le Moine Helgaud parle de deux burettes de cette matière, dont le Roi Robert fit préſent à l'égliſe.

Cranes humains.

J'ai héſité pendant quelque tems ſi je rapporterais ici une coutume atroce qui a eu lieu chez les Gaulois; celle de ſe ſervir, dans leurs repas, de coupes faites de crânes humaines. Que ne m'était-il permis de révoquer en doute un fait auſſi horrible? Mais il leur eſt reproché d'une manière ſi poſitive par des Auteurs anciens, qu'on eſt forcé d'y ajouter foi, quoiqu'il en coûte. Heureuſement on peut prouver, par ces mêmes Auteurs, qu'il était particulier à quelques individus, & qu'il n'appartenait point à toute la Nation. D'un autre côté, qui le croirait! il était fondé ſur des idées de gloire, ſi eſtimables dans leur principe, qu'en plaignant ceux qui en ont abuſé, on a de la peine à ne pas les excuſer de les avoir ſuivies.

L'opinion avait établi parmi les Gaulois que, pour pouvoir prétendre à quelque honneur dans une bataille, il fallait y avoir tué de ſa propre main au moins un ennemi. D'après ce préjugé, quand le Soldat avait terraſſé ou vaincu ſon adverſaire, il lui coupait la tête pour atteſter ſa victoire; & venait, après l'action, apporter aux pieds de ſon Général ce monument de ſa valeur. Ces trophées ſan-

glans ſe dépoſaient avec pompe dans un lieu conſacré, on les ſuſpendait aux arbres du champ de bataille; on les attachait aux murailles ou aux portes des villes. Mais, ſi dans l'armée un brave avait eu le bonheur de tuer un des Généraux ennemis, ou même s'il avait tué un ſimple combattant dans un défi particulier, alors il n'était pas tenu d'en préſenter la tête. On la lui laiſſait; &, d'après ce qu'on vient de lire, il eſt aiſé d'imaginer quelle haute eſtime un peuple, brave juſqu'à la démence, mais encore barbare, devait attacher à un pareil monument. Les Guerriers qui en poſſédaient de pareils, quelquefois les conſacraient dans un temple; & c'eſt ainſi, au rapport de Tite-Live, que le crâne du Conſul Poſthumius, après avoir été enchaſſé dans de l'or, fut employé chez les Boyens pour les ſacrifices. D'autres, dit Strabon, embaumaient ces têtes. Si les familles auxquelles elles appartenaient, voulaient les racheter, ils en exigeaient le poids en or; & Diodore de Sicile aſſure même que pluſieurs ſe faiſaient une gloire de les refuſer à ce prix. Tel autre enfin s'en formait une coupe qu'il ornait d'or & d'argent, & dans laquelle, toutes les fois qu'il donnait un feſtin, il préſentait tour-à-tour à boire à ſes principaux convives. J'ai dit ſes principaux convives; car tous n'avaient pas droit à cet honneur: pour y prétendre, il fallait avoir tué un ennemi dans un jour de bataille.

Oſerai-je ajouter que quelquefois, mais par un autre motif, les Gaulois faiſaient ſervir aux mêmes

fonctions les crânes de leurs parens morts. A cette idée l'on frémit, & les cheveux ſe dreſſent ſur la tête : & cependant cet uſage, qui nous paraît ſi abominable, n'était, pour nos Peres, qu'une cérémonie religieuſe, dictée par le reſpect & l'amour filial. En préſentant à leurs amis, dans un repas, ces reſtes ſacrés des perſonnes qui leur avaient été les plus cheres, ils en rappellaient le ſouvenir à ceux-ci, & témoignaient eux-mêmes l'attachement qu'ils avaient pour elles. Nous autres, nous livrons à la pourriture & aux vers les cadavres de nos parens morts; & c'eſt ainſi que nous ſatisfaiſons aux derniers devoirs de la Nature. Les Romains brûlaient les corps des leurs; les Egyptiens les embaumaient; les Gaulois buvaient dans leurs crânes; & ces trois nations croyaient s'aquitter des mêmes devoirs que nous. Pour épargner à ſon pere les longues douleurs d'une infirmité ſans remede, le Sauvage Américain lui donne la mort; la Sauvageſſe des bords de l'Orénoque étouffe ſa fille naiſſante, pour la ſouſtraire au ſort miſérable que la condition de ſon ſexe lui deſtine. Eh bien! le croira-t-on que ce Sauvage parricide eſt un fils tendre; que cette mere dénaturée aime paſſionnément ſa fille! Combien d'uſages, dans l'hiſtoire des nations, nous paraiſſent atroces, parce que nous les jugeons d'après les nôtres; & que nous qualifierions autrement peut-être, ſi nous voulions approfondir le motif qui les établit & celui qui les maintient.

Coupes. On eſtimait au XIII[e] ſiècle les coupes d'argent de

Tours, & les hanaps de Pontarlier. La piece des *Proverbes* les compte au nombre des choſes de ce tems, dont on faiſait le plus de cas.

Le hanap différait de la coupe, en ce qu'il était monté ſur un pied aſſez élevé. C'était une eſpece de calice. Il y en avait de toutes ſortes de matieres, terre, fayance, or, & argent. Mais les plus priſés de tous étaient ceux de criſtal; ſur-tout quand on y avait joint des ſculptures rares, des pierres précieuſes, & autres ornemens pareils. Bernier, (*Hiſtoire de Blois*) fait la deſcription d'un hanap de cette eſpece, que poſſede l'Abbaye de la Madeleine à Chateaudun, & que la tradition aſſure avoir été un des préſens envoyés par le Soudan de Perſe Aron, à Charlemagne. Il eſt d'une grandeur conſidérable, & monté ſur un pied d'argent, lequel eſt enrichi de filets d'or & d'émaux. Parmi le nombre de dons que Charles-le-Chauve fit à l'Abbaye de S. Denis, & dont l'énumération ſe trouve dans les *Chroniques* de ce Monaſtere, il y avait un hanap qu'on prétendait avoir appartenu à Salomon; qui était *d'or pur, & d'eſmeraudes fines, & fins granez* (*grenats*), *ſi merveilleuſement ovré que en toz les Royaumes du monde ne fu ainques ovre ſi ſoutille* (ne fut jamais ouvrage ſi parfait).

Hanaps.

Pour ſervir ſur table l'eau & le vin, comme on n'avait, ainſi que je l'ai dit ailleurs, ni carafons, ni bouteilles, on avait imaginé différens vaſes qui, ſelon leur forme ou capacité, s'appellaient pots, aiguieres, hydres, barrils, eſtamoies, juſtes, pintes, quartes, &c. Quand l'Auteur du *Songe du vieux*

Vaſes pour l'eau & pour le vin.

Pélerin, veut nous peindre la modestie de Philippe-de-Valois au festin qu'il donna aux Rois de Majorque, d'Ecosse, de Bohême, & de Navarre, il dit : *avoit sur sa table tant seulement deux quartes dorées, pleines de vin, une esguiere, & sa coupe à quoi* (avec laquelle) *il buvoit; sur le dressouer* (le buffet) *Royal, n'avoit autre vaisselle d'or & d'argent, flacon, ou ydre, fors que tant seulement un oultre de cuir, ou quel outre estoit le vin du Roi, & des Princes & Roys qui seoyent à la table. Chacun avoit sa propre coupe en laquelle il buvoit, & son esguerre tant seulement.*

Le mauvais goût du tems faisait quelquefois donner à ces vases, des formes d'hommes, d'animaux, & autres plus bisarres encore. Le Roi Robert, dit le Moine Helgaud, en possédait un de cette espece, lequel représentait un cerf, & qui lui avait été donné par Richard, Duc de Normandie. Le dévot Monarque, après s'en être servi pendant quelque tems dans ses banquets aux fêtes solemnelles, en fit enfin présent à l'église.

Nef, ou Cadenas.

Un de ces vases bisarres par leur forme, était celui qu'on appellait, & qu'on appelle encore, la nef. L'usage en est ancien; puisque, selon Glaber, ce fut un des présens que le même Robert offrit à l'Empereur Henri, lors de la conférence qu'ils eurent près de la Meuse.

La nef représentait un navire; & c'est ce qui lui en avait fait donner le nom. Elle était destinée à contenir la saliere, la serviette, &c, du Prince; car ce meuble ne convenait qu'aux Souverains & aux très grands Seigneurs. Pour lui donner une af-

ſiette fixe, on la faiſait ſupporter par des ſyrenes, par des lions ; ou ſimplement on lui donnait des pieds. Ordinairement on y joignait quelque ornement particulier. On verra plus bas, dans l'inventaire de Charles V, une nef qui, à chacun de ſes bouts, portait un ſerpent ; & une autre qui avait un château avec des tours.

L'Auteur de l'*île des Hermaphrodites* nous apprend que ſous Henri III on donna à la nef le nom de cadenas qu'elle porte encore.

Anciennement chez les perſonnes à qui leur rang & leur qualité permettaient une vaiſſelle en or ou en argent, on en étalait les différentes piéces principales ſur un buffet ou crédence, qui, de ces pieces ainſi *dreſſées*, avait pris le nom de *dreſſoir*. D'après la vie retirée que menaient alors les Rois, Princes, & Seigneurs puiſſans, renfermés toute l'année dans leurs châteaux ou palais, & n'ouvrant leur Cour qu'à certaines fêtes ou dans de grandes ſolemnités, ce dreſſoir était preſque le ſeul moyen qu'ils avaient d'étaler leur richeſſe & leur magnificence. Au reſte, l'origine d'une pareille oſtentation remonte, ſelon moi, juſqu'au premier âge de la Monarchie. **Dreſſoir.**

Parmi les effets qui, après la mort du Patrice Mummol, furent ſaiſis chez lui, on trouva, outre une quantité conſidérable de vaiſſelle en argent & en or, quinze grands baſſins d'argent, dont un, entr'autres, peſait cent ſoixante & dix livres. Il eſt évident qu'un plat auſſi grand & auſſi lourd n'était qu'un meuble d'oſtentation, & ne pouvait être d'aucun ſervice pour la table. J'en dis autant

de ce plat d'or maſſif, du poids de cinquante livres, que Chilpéric, Roi de Soiſſons, fit faire & enrichir de pierreries, pour *honorer*, diſait-il, *la Nation françaiſe*; & de ce plat d'argent, peſant ſoixante & douze livres, que poſſédait S. Arnould, Evêque de Metz, & qu'il vendit, ſelon l'auteur de ſa vie, pour ſubvenir aux beſoins des pauvres.

Ce qui confirme ma conjecture, c'eſt que ces piéces énormes étaient plus remarquables encore par la main d'œuvre que par leur matiere. Quand Siſénande, Roi d'Eſpagne, voulut engager Dagobert à le ſoutenir dans ſa révolte, il lui promit un plat d'or qui peſait cinq cens livres, & qui était *précieux ſur-tout par la beauté de ſon travail.* Quand Lothaire, ſur le point d'être attaqué dans Aix-la-Chapelle par ſes freres, y pilla le tréſor de l'Empereur ſon pere, il briſa, diſent les *Annales de S. Bertin*, & diſtribua à ſes troupes, un immenſe plat d'argent, lequel repréſentait, en boſſe, l'univers avec le cours des aſtres & des planetes. Certainement l'on conviendra que ce travail en boſſe n'était pas fait pour ſupporter une charge de viandes qui l'euſſent écraſé. Sans doute, il ne ſervait que de ſpectacle, ainſi que les autres baſſins dont je viens de parler. On le plaçait apparemment ſur une table particuliere, dans le lieu le plus apparent de la ſalle du feſtin. Par la ſuite, au lieu d'une ſeule piece, on aura voulu en avoir pluſieurs de formes différentes; & de-là ſera venue l'origine de ces dreſſoirs à gradins, bien plus avantageux pour étaler une vaiſſelle de repréſentation.

Ordinairement ce n'était qu'une table, qu'on couvrait de quelque étoffe précieuſe : *les dreſſoirs richement chargés de tapiſſeries tendues & de draps d'or*, dit Mat. de Couci. Mais ces tables étaient taillées en gradins, & je viens d'en dire la raiſon. Monſtrelet décrivant la magnificence du Duc de Bourgogne pendant ſon ſéjour à Paris, rapporte qu'*en la ſalle de ſon hoſtel où il mangeoit, eſtoit un dreſſoir quarré, à degrez ; lequel dreſſoir eſtoit couvert & chargé de vaiſſelle d'or & d'argent, moult riche.*

Chez les Souverains qui affectaient beaucoup de magnificence, les buffets étaient de métal ; & il y en avait trois, un pour l'argenterie, un autre pour la vaiſſelle dorée, & un troiſieme pour la vaiſſelle d'or. C'eſt ce qui arriva au repas que Charles V, donna dans la grande ſalle du Palais à l'Empereur Charles IV, ſon oncle ; chacun des trois buffets avait ſes aſſiettes, ſes plats, & ſes vaſes particuliers ; & chacun était du même métal que la vaiſſelle qu'il portait.

D'après ce fait, Villaret a avancé dans ſon *Hiſtoire de France*, que Charles fut le premier de nos Rois qui eut un buffet. *Philippe-de-Valois*, dit-il, *donnant à dîner aux Rois d'Ecoſſe, de Bohême, de Navarre, & de Majorque, n'avoit à ſa table que* DEUX QUARTES DORÉES, PLEINES DE VIN, ET, SUR LE DRESSOIR, UN OULTRE OUQUEL ESTOIT LE VIN DU ROI.

J'ai rapporté, quelques pages plus haut, la citation que rapporte ici Villaret. Mais, s'il l'avait lue

en entier, s'il avait conſulté l'original même d'où elle eſt tirée, il y eût vu qu'elle prouvait préciſément le contraire de ce qu'il avance; & qu'au tems de Philippe, les dreſſoirs, chargés de vaiſſelle, étaient d'uſage, puiſque l'auteur de la citation remarque comme une choſe particuliere, que celui du Roi ne portait qu'un outre de cuir, *& n'avoit autre vaiſſelle d'or ne d'argent, flacon ou ydre.*

Ces dreſſoirs étaient tellement un meuble propre aux Souverains, que quand l'Empereur Charles IV, à ſon voyage en France, paſſa à Orléans, la ville lui en offrit un doré, eſtimé huit mille livres. Le don que la ville de Paris préſenta en 1571 à la Reine Eliſabeth, femme de Charles IX, fut de même un buffet de vermeil.

Les femmes de grande qualité, lorſqu'elles étaient en couche, & qu'elles commençaient à recevoir des viſites, plaçaient dans leur chambre un dreſſoir. Mais ce dreſſoir n'était pas le même pour toutes. Un ouvrage, compoſé ſur la fin du XVe ſiècle, & intitulé : *les honneurs de la Cour*, nous apprend qu'il y avait ſur cela une étiquette. *Pour les Comteſſes & autres grandes dames*, le dreſſoir portait un dais de velours avec ſon doſſier; mais il ne pouvait avoir que trois gradins. Sur les gradins, on devait placer de grandes coupes, des pots, des flacons d'argent; &, ſur la conſole, deux drageoirs, deux chandeliers d'argent, ou d'autres piéces pareilles à celles des gradins. Les fils puînés de Chevaliers-Bannerets pouvaient donner à leurs femmes en couche

couche un dreſſoir à deux degrés. Enfin pour les femmes *de bon lieu*, mais non titrées, il devait être ſans gradin.

A côté du buffet, on plaçait une petite table, couverte d'une nappe blanche, & deſtinée à mettre l'hippocras & le vin qu'on offrait aux perſonnes qui venaient viſiter l'accouchée. La table avait ſes taſſes particulieres; car il n'était pas permis de ſe ſervir, pour boire, de celles du buffet. Nul autre qu'une femme ne pouvait offrir du vin ou des dragées. Si la perſonne qui venait en viſite était une Princeſſe, ce n'était pas à elle directement qu'on préſentait le drageoir, mais à la dame qui la ſuivait; afin que celle-ci le lui préſentât.

L'Auteur a ſoin de remarquer qu'aux couches d'Iſabelle de Bourbon, bru du Duc de Bourgogne, Philippe, l'étiquette fut différente. Le dreſſoir alors eut quatre degrés, au lieu de trois. Le dais, au lieu d'être en velours, fut de drap d'or cramoiſi, bordé de velours noir. Enfin la conſole, au lieu de deux drageoirs, en portait trois, qui étaient d'or & enrichis de pierreries.

Quoique les buffets de métal fuſſent un des meubles des Souverains, les Grands-Seigneurs néanmoins, & les gens de conſidération, s'en permettaient auſſi de pareils. « Quelle ſorte de vaiſſelle » ont les Evêques, ſe demande à lui-même l'Au» teur des *Vigiles de Charles VII?* Ils ont de » beaux & grands dreſſoirs d'or & d'argent, des » pots, flacons, &c. -- Et les pauvres? -- Les pau» vres ont le pain qui reſte ſur les tables ».

Au XVIe siècle, les dressoirs perdirent leur ancien nom pour prendre celui de buffet. Sous le Règne de Henri III, la Cour les nomma crédence, d'un mot Italien qui avait la même signification. *On souloit nommer cela autrefois le buffet; on le nommoit alors la crédence*, dit l'Auteur de *l'île des Hermaphrodites*.

A l'imitation des Grands, les bourgeois, & jusqu'aux gens du peuple mêmes, s'étaient fait des dressoirs. Eustache Deschamps, Poëte mort vers 1420, détaillant dans une longue satyre qu'il a faite contre le mariage, tous les inconvéniens qu'entraîne une femme qu'on épouse, dit : *il vous faudra pintes, pots, aiguieres, dressoir avec beaucoup de vaisselle, sinon d'argent, au moins de plomb & d'étain.* Nous voyons encore des vestiges de cet ancien usage dans les buffets-armoires de nos salles à manger; & surtout dans ces tablettes, sur lesquelles nos paysans rangent proprement leur vaisselle d'étain, & quelques bassins de cuivre jaune qu'ils ont soin de récurer aux grandes fêtes de l'année.

Outre la vaisselle d'argent dont étaient garnis les dressoirs, on les ornait aussi quelquefois de fleurs. Parmi les redevances que les habitans de Chaillot étaient obligés de payer annuellement à l'Abbé de S. Germain-des-Prés, il y avait deux grands bouquets & une demi-douzaine de petits, *pour mettre sur le dressoir.*

L'une des deux pièces particulieres que Louis XIV avait destinées, dans le Château de Versailles, aux collations qu'il donnait dans certains jours de di-

vertiſſemens, ſe nommait le *ſallon des buffets :* & en effet, elle en contenait trois ; deux pour les liqueurs, les ſorbets, & les eaux de fruits ; & le troiſième pour les boiſſons chaudes, comme chocolat & caffé. Ce dernier était placé entre les deux autres, & il avait pour ornement une grande coquille d'argent.

Au repas que le Prince de Condé donna en 1680 pour le mariage de Mlle de Blois, fille naturelle de Louis XIV, avec le Prince de Conti, le buffet, dit le *Mercure Galant*, était *garni de baſſins, de vaſes, de cuvettes, & de quantité d'autres ouvrages d'argent & de vermeil doré, ciſelés.* Aux deux côtés, on avait placé, pour ornement, deux orangers dans leurs caiſſes.

Au ſiècle de Deſchamps, les Souverains & les Grands-Seigneurs avaient quelquefois à leurs repas, des fontaines jailliſſantes ; leſquelles fourniſſaient, pendant la table, le vin, l'hippocras, & les autres liqueurs qu'on y buvait. D'ordinaire il en découlait, en même tems, de l'eau roſe, ou quelqu'autre eau odorante, pour parfumer la ſalle. Je ſerais porté à croire que, dès le XIIIe ſiecle, on connaiſſait en France ces ſortes de machines hydrauliques. J'en vois au moins un exemple dans le voyage de Rubruquis, l'un des Religieux que le Pape Innocent IV & le Roi S. Louis, envoyèrent au Kan des Tartares pour tâcher de le convertir. Rubruquis nous apprend qu'il trouva en Tartarie un Orfévre Pariſien, nommé Guillaume Boucher, qui s'étant fixé auprès du Kan, lui avait fait une de

Fontaines jailliſſantes.

ces fontaines, dont ſans doute il avait apporté l'idée de Paris. Celle de Boucher était une grande machine, puiſqu'il y était entré trois mille marcs d'argent. Au reſte, comme elle peut faire connaître le goût & l'induſtrie du XIIIe ſiècle, comme d'ailleurs elle nous appartient par l'artiſte qui la compoſa, je me flatte qu'on en lira la deſcription avec plaiſir.

Elle conſiſtait en un grand arbre d'argent, au pied duquel étaient quatre lions, du même métal, qui vomiſſaient chacun une liqueur differente; l'un du vin; l'autre, du lait de jument (boiſſon fort recherchée des Tartares); le troiſième, du ball (ſorte d'hydromel); le quatrième enfin, de l'eau-de-vie de riz. Ces liqueurs arrivaient à la gueule des lions par des tuyaux cachés dans le tronc de l'arbre; & les tuyaux aboutiſſaient, par les branches, à une chambre voiſine où on les rempliſſait. Au ſommet de l'arbre était un ange d'argent, qui tenait en main une trompette, & qui, par le moyen d'un reſſort, l'approchait de ſa bouche pour en jouer. L'intention de l'Orfevre avait été d'abord d'employer à ce deſſein pluſieurs ſoufflets; mais n'ayant pu réuſſir de cette manière, il avait imaginé de percer, par-deſſous le plancher, un chemin juſqu'au pied de l'arbre, d'y adapter un tuyau dont l'extrémité aboutirait à la bouche de l'ange, & d'y cacher un homme qui, en ſoufflant dans le tuyau, ferait ſonner la trompette.

Ainſi, lorſque le Kan donnait un feſtin, & qu'un des convives avait demandé à boire, le Sommelier

criait à l'ange de donner le ſignal. Alors l'ange approchait la trompette de ſa bouche ; l'homme caché ſous l'arbre la faiſait ſonner ; auſſi-tôt, de la chambre extérieure, on rempliſſait les tuyaux de conduite ; & les quatre liqueurs étaient reçues dans des vaſes d'argent que le ſommélier allait porter ſur la table.

Aux fêtes que Philippe-le-Bel donna en 1313 à Paris, lorſqu'il fit ſes enfans Chevaliers, on vit de même une fontaine d'où jailliſſait du vin. Elle était gardée par des léopards, des lions, & d'autres animaux féroces ; & la liqueur qui en découlait, formait un baſſin dans lequel nageaient des cignes & des ſyrènes.

On donnait à ces fontaines différentes formes, ſelon l'invention de l'artiſte, ou le caprice de celui qui les lui commandait. Ainſi, par exemple, dans une fête de table, dont on lira ci-deſſous la deſcription, & qui fut donnée par Philippe-le-Bon, Duc de Bourgogne, il y avait des tours, du toît deſquelles tombait une pluie d'orangeade ; une ſtatue de femme, dont les mammelles fourniſſaient de l'hippocras ; & une autre d'enfant, lequel *piſſait de l'eau roſe*. Le Roman de Tirant-le-Blanc nous repréſente, dans une circonſtance pareille, un pareil ſpectacle. Outre une ſtatue de femme, des mammelles de laquelle jailliſſait une liqueur, il y avait encore *une jeune fille, faite d'or émaillé. Elle étoit nue, & tenoit ſes mains baiſſées & ſerrées contre ſon corps, comme pour s'en couvrir. De deſſous ſes mains, il ſortoit une fontaine de vin délicieux, qui étoit reçu dans un vaſe tranſparent.*

Les fontaines à plusieurs liqueurs différentes furent adoptées par les Corps municipaux. Ils en plaçaient de pareilles dans les principales rues & carrefours, lors des réjouissances publiques, & sur-tout aux entrées des Rois & des Reines. Quand Isabeau de Bavière fit la sienne dans Paris, chaque carrefour, selon des Ursins, avait *fontaine jettant eaue, vin, & lait.* J. Chartier raconte qu'à l'entrée de Charles VII, on en vit une de ce genre, dans la rue S. Denis, vis-à-vis les Filles-Dieu ; *l'un des tuyaux jettoit laict, l'autre vin vermeil, l'autre vin blanc, & l'autre eau claire, avec des gens tout autour, tenans tasses d'argent, pour donner à boire à tous ceux qui passoient, s'il leur plaisoit boire, & duquel ils vouloient.*

Au siècle dernier, l'usage des fontaines jaillissantes était encore d'usage dans les repas. Le *Mercure galant* (Mars 1681), décrivant une fête qu'avaient donnée à Marseille huit gentilshommes, pendant le carnaval, dit que le buffet y avait un jet d'eau de fleur d'orange, qui joua pendant tout le dîner.

Poterie de terre.

De toutes les matières que l'homme a entrepris de mettre en œuvre pour se former des ustensiles de table & de cuisine, la plus anciennement, la plus universellement en usage sans contredit, est la terre. Long-tems avant qu'il ait su creuser les montagnes pour y découvrir les métaux, l'argile a dû s'offrir à ses yeux; l'effet des pluies lui aura montré qu'on peut l'amollir & la façonner; & il ne lui aura pas été difficile après cela de la durcir au soleil ou au feu.

On a vu ci-dessus que les Gaulois, dans leurs repas, se servaient de vases de terre. Il existe encore à Francheville en Lyonnais une manufacture de ces poteries, qu'une tradition du pays prétend être antérieure à l'invasion des Romains. Paris en avait plusieurs établies sur la montagne de Sainte-Geneviéve. Lorsqu'en 1757 & 1758, on fouilla ce terrein pour poser les fondemens de la nouvelle église dédiée à la Sainte, on y trouva environ cent cinquante puits, de différentes formes & grandeurs, creusés anciennement par les Potiers qui habitaient la montagne. Quelques-uns recélaient encore des fragmens de leurs poteries ; & ceux qui les ont vues assurent qu'elles étaient fort belles.

Il y avait aussi des Potiers dans les rues de la Capitale : car l'infection qu'y causaient leurs fourneaux ayant excité, en différens tems, les plaintes des maisons voisines, le Châtelet en 1486, & le Parlement en 1497, rendirent, l'un une Sentence, l'autre un Arrêt, par lequel il fut enjoint à ces artisans de transporter leurs atteliers hors de l'enceinte des murs.

Il est étonnant que nos Peres sachant travailler l'argile, ils n'aient pas imaginé de donner à leurs ouvrages cette couverte fine & brillante qui la transforme en fayence. Au XVe siècle, & au XVIe sur-tout, presque toute la fayence qui s'employait dans le Royaume se tirait d'Italie, & notamment de Faenza, & de Castel-Durante, lieux qui en possédaient plusieurs manufactures célebres. On Fayence.

ne croyait pas que nos Provinces pussent en fournir de pareille.

Travaux de Palissi.

Le premier qui le tenta fut Palissi. Le hasard, en 1555, avait fait tomber entre ses mains une coupe de cette matiere, parfaitement émaillée, & d'une beauté rare. A cette vue, son imagination s'exalta; il voulut deviner le secret qu'il admirait, & parvenir à l'imiter, s'il lui était possible. Palissi, comme l'on sait, était un homme de génie, mais un simple ouvrier sans fortune, qui après avoir parcouru une partie de la France, s'était fixé à Saintes; où, chargé d'une femme & de plusieurs enfans, il gagnait sa vie à peindre des images sur vélin, & des figures sur verre. Tout s'opposait au succès de sa tentative; car, indépendamment des dépenses considérables qu'elle exigeait & que lui interdisait sa misere, jamais il n'avait vu cuire ni travailler l'argile; il ne connaissait ni la matiere des fourneaux, ni celle des émaux & des terres dont il allait être obligé de se servir. Aussi, selon ses propres termes, commença-t-il ses opérations, *comme un homme qui tâte en ténebres;* essayant chaque jour une matiere nouvelle, ou un procédé different; employant tantôt les fourneaux de Potiers, tantôt ceux des Verriers; puis finissant par en construire un lui-même de ses propres mains. Mais c'est dans ses écrits qu'il faut aller chercher ces détails vraiment pittoresques & attendrissans, où il nous peint tout ce qu'il eut à souffrir de peines & de travaux. Tourmenté dans l'intérieur de son ménage par sa

femme, harcelé au dehors par ſes voiſins qui le traitaient de fou, réduit à une telle détreſſe qu'un jour il eſt obligé de donner en paiement ſes habits à un ouvrier, & un autre, de brûler les planchers & les tables de ſa maiſon pour achever la cuite de ſon fourneau, on le voit, pendant ſeize années entieres, s'obſtiner opiniâtrément contre tous les obſtacles, &, dès qu'il a gagné quelque argent, reprendre ſes travaux avec un courage invincible.

Enfin, il réuſſit. Il parvient à travailler, à émailler la terre comme il lui plaît. Les plus grands Seigneurs de la Cour, le Roi lui-même, & la Reine-mere, employent ſes talens; & c'eſt alors qu'il prend le titre bizarre d'*ouvrier de terre & des ruſtiques figulines du Roi*. Aujourd'hui encore, on voit quelques-uns de ſes ouvrages dans pluſieurs Châteaux de France, à Nêle en Picardie, à Reux en Normandie, à Madrid dans le bois de Boulogne, & ailleurs. Ecouen ſur-tout, où le Connétable le fit beaucoup travailler, offre de lui différens morceaux curieux; & entre autres, un pavé entier en carreaux émaillés qui, par la vivacité de ſes couleurs & ſa variété, cauſe à l'œil ce plaiſir, mêlé de ſurpriſe, qu'il eſt plus aiſé de ſentir que d'exprimer.

Mais ce que Paliſſi aimait particuliérement à faire, ainſi que le prouvent ſes écrits, ce en quoi il excellait, c'étaient des reptiles pour en garnir les jardins de ſa façon : car cet homme, vraiment ſingulier, avait imaginé des jardins dans le goût de ceux qu'aujourd'hui nous appellons anglais. Il les

ornait de grottes, de cascades, de fontaines & ruisseaux artificiels, sur les bords desquels il plaçait des lésards, des grenouilles, &c, émaillés en couleurs naturelles. Il faisait même des poissons de ce genre, qui, à travers les eaux, semblaient des poissons véritables.

Mais toutes ces découvertes n'intéressaient que le faste de quelques Grands. Quoique Palissi fît aussi par fois des plats & des jattes ornés de figures d'animaux, néanmoins il n'employa gueres ses talens qu'a embellir les jardins, les portiques, ou les appartemens de châteaux. D'ailleurs il tint toujours secrets ses procédés. Aussi peut-on dire que s'il travailla pour sa fortune & pour sa gloire, il ne fit rien pour l'art qu'il avait deviné. Nous n'eûmes pas plus de fayence qu'auparavant.

Les choses resterent encore ainsi pendant quelque tems. Mais enfin, dit-on, un Italien, expert dans cet art, étant venu en France à la suite du Duc de Nevers, & ayant découvert, près de la ville de ce nom, une terre pareille à celle dont on se servait à Faenza, il y fit, à ce qu'on prétend, de ces mêmes ouvrages, qu'il nomma fayence, du nom de la ville Italienne; & qui bientôt, réveillant l'émulation de nos autres villes, y occasionnerent des manufactures semblables.

Manufactures de fayence établies par Henri IV.

C'est encore là une de ces anecdotes qu'on trouve répétées par-tout, & qui sont regardées comme des faits historiques. Pour la détruire, il suffit de citer ce que de Thou rapporte sur ce sujet, ann. 1603. En parlant des divers établissemens, que fit Henri IV

pour la proſpérité de la France, l'Hiſtorien dit : *il éleva des manufactures de fayence, tant blanche que peinte, en pluſieurs endroits du Royaume ; à Paris, A NEVERS, à Briſſambourg en Saintonge ; & celle qu'on fit dans ces différens atteliers fut auſſi belle que la fayence qu'on tirait d'Italie.*

Quant au nom de cette ſorte de poterie, ce n'eſt point à *Faenza* que nous le devons, comme, on le prétend ; mais au petit bourg de *Fayence*, ſitué en Provence, dans le Diocèſe de Fréjus ; l'un des premiers endroits du Royaume où l'on ait travaillé dans ce genre, & dont les atteliers avaient déja de la réputation avant les établiſſemens de Henri IV (*a*).

Rácommodeurs de fayence.

Il y a une ſoixantaine d'années qu'on a trouvé à Paris le moyen de tirer encore quelque parti d'une fayence caſſée, en recouſant ſes fragmens avec des agrafes de fil-d'archal. Cette invention, dont certains de mes Lecteurs trouveront ridicule que je faſſe ici mention ; mais que, malgré ſon peu d'importance, je crois devoir citer néanmoins parce qu'elle eſt un objet d'économie, eſt due à un nommé Delile, du village de Montjoie en baſſe-Normandie. Appellé & employé, pour ſon talent, dans la plupart des cuiſines, ſon exemple tourna pluſieurs autres gens de ſa ſorte vers cette petite branche

(*a*) Mézerai décrivant les ſuccès qu'eut Leſdiguieres en Provence, lorſqu'en 1592 il y entra avec ſes troupes, dit : *Fayence plus renommée par les vaiſſelles de terre qui s'y ſont que par ſa grandeur ni ſon importance.... & cinq ou ſix autres lieux fortifiés, lui firent peu de réſiſtance.*

d'induſtrie. Les Fayanciers à la vente deſquels ils nuiſaient, voulurent la leur interdire; & ils leur intenterent un procès. Mais l'inique avidité des marchands ſuccomba, & la profeſſion des raccommodeurs de fayence fut déclarée libre.

Madre. Nos anciens Poëtes français du XII[e] & du XIII[e] ſiècle font ſouvent mention de vaſes de madre; & ils en parlent comme d'une choſe précieuſe & rare. J'ignore quelle était cette matiere. Peut-être était-ce de la porcelaine; car le commerce pouvait nous en procurer, par la voie du Levant, ainſi qu'il nous procurait des épices. Cependant, comme quelquefois on voit le madre compté parmi les uſtenſiles de payſans, d'aubergiſtes, de gens du peuple; comme d'ailleurs il y avait le grand & petit madre, probablement il faut entendre par ce dernier la fayence, ou quelque compoſition pareille; ſoit qu'on en eût le ſecret en France, ſoit qu'on la tirât des pays étrangers.

Porcelaine. La porcelaine eſt encore un de ces objets de luxe que nous devons à l'Aſie. Pendant long-tems, l'Europe n'a employée que celle qu'elle en tirait; & elle s'en ſervait ſans en connaître la nature. Pancirole, au XVI[e] ſiècle, avançait dans ſon livre *des choſes perdues & inventées*, que c'était une compoſition faite avec du plâtre, des blancs d'œufs, & des écailles de coquilles marines (*a*) qu'on tenait en-

---

(*a*) Une lettre inſérée dans le *Mercure* (Juillet 1678) combat le préjugé que la porcelaine ſe faiſait avec des coquilles d'œufs. Cependant, Haudicquer de Blancourt (*Art de la verrerie* an. 1697,)

fouies sous terre pendant quatre-vingt ans; de *sorte qu'un ouvrier qui entreprenait cette profession, ne travaillait que pour sa postérité.* Mais enfin on sut que la porcelaine était une poterie, ou fayence, plus fine que les autres.

Au dernier siècle, le Baron de Boëticher, Chymiste à la Cour de l'Electeur de Saxe, Auguste, découvrit même ce secret, & le naturalisa en Europe. Il cherchait une nouvelle combinaison de terres qui pût lui fournir des creusets capables de résister au feu le plus violent. Il en trouva une en effet, de laquelle il obtint une pâte aussi belle & aussi parfaite que celle dont le Japon compose sa porcelaine. L'Electeur auquel il communiqua le secret de la sienne en profita pour établir à Meissen, près de Dresde, une manufacture, dont il sortit des ouvrages si parfaits qu'ils furent un présent digne des Souverains.

Porcelaine de Saxe.

L'éclat de cette découverte & de ces succès retentit par toute l'Europe. Tous les Chymistes, & en particulier les Chymistes Allemands, se piquerent à l'envi de deviner la composition de Boëticher, ou au moins d'en trouver une qui approchât

---

enseignant les procédés pour en faire, compose encore sa pâte de coquillages blancs, réduits en poudre, & pêtris avec une eau gommée, & avec de la chaux fusée. « Quand le vase est formé, « dit-il, on emploie, pour le polir, un polissoir de fer ou de cui» vre; après l'avoir laissé sécher, & l'avoir verni avec de l'émail » blanc, on lui donne une premiere cuite : puis on y applique » les couleurs, & on le met dans le fourneau une seconde fois ». L'Auteur convient cependant, qu'au lieu de coquillages, on peut se servir d'une terre blanche, pulvérisée & manipulée de même,

de la sienne. Plusieurs de ces derniers y parvinrent. Dans divers cantons de l'Allemagne, on vit en conséquence les Princes élever, à l'envi, des manufactures de porcelaine. Quelques-unes ont aquis depuis, la plus grande réputation; & peuvent être comparées à la manufacture de Meissen. De ce nombre sont celles de Vienne, de Berlin, de Frankendal, & celle que le Duc de Virtemberg a établie à Louisbourg, près de Stugard.

Les Anglais eurent leurs manufactures aussi; mais, au lieu de chercher, comme les Allemands, à deviner le secret de la Chine, ils crurent mieux faire de tirer directement de ce pays, par le moyen de leurs vaisseaux, les matériaux mêmes qu'on y employait pour la confection de la porcelaine; expédient peu sensé, qu'ils ne tarderent pas d'abandonner.

Chez nous, pendant tout le dernier siècle, le luxe & la mode donnerent à la porcelaine un prix infini. On verra par la description de plusieurs fêtes que je rapporterai ci-après, qu'alors les Grands ne donnaient ni un festin, ni une collation un peu recherchée, dans lequel ils n'en étalassent une certaine quantité de pieces choisies. A la Cour, on l'admettait sur la table concurremment avec la vaisselle d'or & d'argent. Loret, (*Muse historique*) décrit un festin, *vraiment royal*, que donna en 1653 le Cardinal Mazarin, & dans lequel ce Ministre

Traita deux Rois, traita deux Reines,
En plats d'argent, en porcelaines.

Découverte faite en France.

Le luxe avait proportionnellement accrédité dans

la classe des gens riches cette production étrangere. Tous les ans, la Nation y employait des sommes assez considérables ; & son industrie, si active, si ingénieuse sur tant d'autres objets, payait avec indifférence ce tribut onéreux, sans songer seulement qu'elle pouvait s'en affranchir. Aussi, la découverte de Boëticher qui avait excité en Allemagne tant de sensation, n'en produisit-elle chez nous qu'une médiocre. Il y eut néanmoins un des membres de notre Académie des Sciences, nommé Tschirnhausen, qui chercha, & trouva, comme lui, une composition de terres analogue à celle des Chinois ou des Japonnais. Il en confia le secret au Chymiste Homberg, son confrere & son ami ; mais avec cette clause bisarre, qu'on ne le rendrait public qu'après sa mort. Homberg ne lui tint que trop bien parole; car il mourut aussi sans l'avoir communiqué.

Etablissement d'une manufacture à S. Cloud.

Néanmoins, en 1697, les Srs Chicanneau éleverent à S. Cloud une manufacture de porcelaine. La nouveauté d'une pareille entreprise, faite dans le voisinage de la Cour, ne pouvait manquer d'en exciter la curiosité. Sur la fin de Décembre 1699, la Duchesse de Bourgogne vint la visiter. Monsieur y alla aussi avec Madame ; ce qui ferait soupçonner que le Gouvernement voulait procurer à l'établissement quelque crédit. Mais, malgré l'éclat de ces brillantes visites, qu'on eut soin encore de faire prôner dans le *Mercure* du mois suivant, il n'eut point de réputation ; apparemment parce qu'on n'y connaissait pas encore les vrais principes du nouvel art.

Le premier écrit qui en donna quelques notions sûres, fut un Mémoire publié en 1717, ſur les procédés qu'employaient les Chinois. L'Auteur était un Jéſuite français, nommé d'Entrecolles, Miſſionnaire à la Chine. Mais, comme d'Entrecolles annonçait que les deux matéraux principaux des ouvriers Chinois étaient le Kaolin & le Pétuntſée, on fut effrayé ſans doute de ces noms étrangers; l'on ne crut pas poſſible que la France pût fournir des terres qui s'appellaſſent ainſi à Nankin; & le Mémoire du Miſſionnaire reſta ſans effet. Seulement, quelques-unes de nos Fayenceries firent, en porcelaines groſſieres, des manches de couteaux pour la table. On fit de même à Paris, des pommes de cannes, qu'on nomma, pour leur forme, *bec-de-corbin;* & qui eurent beaucoup de vogue, parce qu'elles étaient ornées d'or & enjolivées de différentes couleurs: mais toutes ces nouveautés futiles ne produiſaient point de porcelaine.

Expériences de Réaumur.

Enfin, Réaumur entreprit de travailler ſur cette matiere. Il avait ſu que le P. d'Entrecolles, en envoyant en France ſon Mémoire, y avait envoyé auſſi du pétuntſée & du kaolin. Il s'en procura des échantillons; les analyſa; & aſſura que le Royaume avait des terres analogues à celles-ci, & capables de les ſuppléer. Tel eſt le ſujet de deux Mémoires que publia l'Auteur à ſon tour, & qui ſont inſérés parmi ceux de l'Académie des Sciences, ann. 1727 & 1729. L'expérience a démontré depuis, qu'il avait raiſon. Cependant, il s'était trompé dans ſon choix; & d'ailleurs, il avait établi, comme principe certain,

tain, une erreur reconnue, ſavoir que la porcelaine n'eſt qu'une vitrification. Auſſi ne réſulta-t-il de ſon travail aucune utilité réelle; quoique l'analyſe, d'après laquelle il avait commencé à opérer, dût le conduire à quelque découverte intéreſſante.

Le Duc d'Orléans, Régent, avait conçu auſſi, d'après le Mémoire de d'Entrecolles, l'idée de faire de la porcelaine : car peu d'hommes en France avaient autant de connaiſſances en Chymie que ce Prince. Il établit en effet quelques atteliers; & bientôt l'art nouveau eût pu ſe vanter de progrès rapides, ſi ſon protecteur eût été dans ſes goûts auſſi conſtant qu'il était éclairé dans ſes projets. Mais l'amour des plaiſirs qui le dominait invinciblement, la diſſipation habituelle où il vivait, le peu de tenue qu'avait ſon caractere trop ardent, ſa mort enfin qui arriva peu de tems après, firent languir les travaux. M. le Duc, en ſuccédant à ſa place, adopta ſon entrepriſe. Il recueillit les ouvriers, & les établit à Chantilli, où, à ſon tour, il éleva une manufacture qui eut quelque léger ſuccès, & qui continua d'en jouir, même après la mort du Duc. Porcelaine de Chantilli.

Les choſes demeurerent ainſi juſqu'en 1740. Alors deux freres, nommés du Bois, chargés à Chantilli de la pâte & de la couverte des porcelaines, quitterent la manufacture, & vinrent offrir leurs ſervices à M. de Fulvi. Les du Bois étaient des gens ſans conduite & perdus de dettes; M. de Fulvi leur était connu par pluſieurs travaux infructueux, entrepris pour faire de la porcelaine; & ils ſe flattaient qu'en lui promettant leurs prétendus ſecrets, ils Porcelaine de Sevres.

trouveraient en lui un réparateur de leur fortune. En effet, il les accueillit auſſi favorablemeut qu'ils pouvaient l'eſpérer, & leur procura même la protection ſpéciale de ſon frere, M. Orry, Contrôleur général des Finances. Celui-ci plaça leurs atteliers dans le château de Vincennes, & leur y accorda tous les emplacemens néceſſaires. Après tout, il était honteux que les contrées étrangeres poſſédaſſent déja, depuis long-tems, des manufactures célébres en ce genre, & que la France, ce pays de luxe & d'induſtrie, n'en eût pas encore une ſeule. Cependant les du Bois, en moins de trois ans, ayant diſſipé ſoixante mille francs, ſans rien enſeigner d'eſſentiel, parce qu'ils voulaient ſe rendre toujours néceſſaires, M. de Fulvi, laſſé, parla de les chaſſer.

Il allait de nouveau voir le fruit de ſes avances perdu, lorſqu'un nommé Gravant, ſimple ouvrier, mais homme intelligent & adroit qui avait profité des fréquentes ivreſſes des du Bois pour apprendre ou deviner leurs procédés, lui offrit de bonne foi les connaiſſances qu'il avait aquiſes. Cette offre ranima ſes eſpérances. Il renvoya les du Bois, donna la direction de la manufacture à Gravant, acheta d'un nommé Caillat le ſecret des couleurs, attira quelques ouvriers de Chantilli, & fit les travaux avec ardeur. Quoique cette fois-ci ils fuſſent conduits loyalement, les frais néanmoins excéderent tellement la recette, que M. de Fulvi voyant ſon entrepriſe lui devenir onéreuſe, il fut obligé de recourir à ſon frere.

Ce Miniſtre forma une Compagnie de huit aſſociés, auxquels il accorda un privilege exclusif pour vingt ans, avec la jouiſſance de tout l'emplacement qui leur ſerait néceſſaire dans le château de Vincennes. Pour ſe procurer en porcelaine des pièces dorées, les aſſociés conclurent un traité particulier avec F. Hippolite, Bénédictin, lequel poſſédait le ſecret d'appliquer l'or ſur la pâte. Chacun d'eux fournit une miſe de trente mille francs; &, moyennant ce ſecours, la manufacture prit un commencement de vie.

Le Miniſtre d'ailleurs s'y intéreſſait particuliérement. Souvent il venait la viſiter. Lui-même, dans le deſſein d'en perfectionner les divers travaux, nomma le S[r] Mathieu, Emailleur du Roi, pour inſpecter la peinture & la dorure *(a)*; le S[r] Dupleſſis, pour diriger les Mouleurs, les Tourneurs & les Répareurs; & le S[r] Hellot, Chymiſte, de l'Académie des Sciences, *(b)* pour améliorer la confection de la pâte. Avec de pareils moyens, on pouvait ſe flatter de quelques ſuccès; mais la mort de M. Orry arrivée en 1747, celle de M. de Fulvi en 1751, renverſerent tout-à-coup les projets.

Cependant les aſſociés ne perdirent pas courage. Ils eurent l'adreſſe d'intéreſſer à leur entrepriſe la Marquiſe de Pompadour, & obtinrent de cette

---

(a) En 1749, M. Bachelier fut nommé à cette place.

(b) En 1753, le Roi donna pour adjoint à M. Hellot, M. Macquer; &, trois ans après, quand M. Hellot mourut, l'adjoint de M. Macquer fut M. de Montigni.

Dame qu'elle engageât le Roi à prendre leur manufacture ſous ſa protection Royale. C'eſt ce qui arriva en 1753. Sa Majeſté conſentit même à payer un tiers des frais qu'exigeaient les dépenſes. Alors tout changea de face. Par le choix des Artiſtes qu'on employa dans les atteliers, on en vit ſortir des ouvrages dont pluſieurs ſeront admirés de la poſtérité comme des chefs-d'œuvre. Ornemens agréables, couleurs brillantes, peintures & formes parfaites, enfin tout ce que peut imaginer cette grace exquiſe qui eſt propre aux Artiſtes Français, la porcelaine nouvelle le réunit. Néanmoins les gens d'un goût ſévere lui reprocherent quelquefois trop de couleurs, trop d'or, pluſieurs de ces détails minutieux avec leſquels elle voulait imiter l'orféverie ſans en avoir la préciſion, des formes biſarres & tourmentées, enfin des ſujets de peinture lêchés & maniérés, parce que pluſieurs étaient copiés d'après Boucher. D'ailleurs, elle ne pouvait gueres devenir qu'un objet d'oſtentation. Vitreuſe, fragile, ſujette à caſſer au moindre degré de chaleur, elle était la plus mauvaiſe des porcelaines de l'univers, comme elle en était la plus belle.

Ce dernier défaut tenait à ſa pâte, laquelle n'était qu'une fritte, c'eſt-à-dire, une terre vitrifiable qui, dans les fourneaux, n'avait pas été chauffée juſqu'à la vitrification. Le haſard offrit par la ſuite de quoi ſubſtituer à cette compoſition imparfaite. Ce fut une argile très-blanche, que découvrit en Limouſin un Apoticaire de Bordeaux, nommé Vilaris, & qu'on employa uniquement pour les por-

celaines qu'on appelle dures. La fritte ancienne cependant ne fut pas totalement rejettée. On continua de l'employer pour les piéces de pure oſtentation qui portent des peintures fines & choiſies, & qu'on eſt obligé par conſéquent de retoucher & de faire paſſer au feu pluſieurs fois.

Le premier ouvrage de conſéquence que produiſit la manufacture, fut un ſervice pour le Roi. Il fut, en 1754, expoſé dans Paris à l'admiration publique. La ſatisfaction qu'en témoigna Sa Majeſté, engagea les aſſociés à rapprocher leurs atteliers plus près de ſes regards. Pour cela, ils acheterent à Sevres, ſur la route de Verſailles, la maiſon qu'y avait occupée le Muſicien Lulli; & en 1756, ils y tranſporterent tous les travaux. Dès ce moment en effet, le Roi parut prendre à la manufacture un intérêt plus vif. Il l'honora pluſieurs fois de ſa préſence; &, quatre ans après, rembourſa même les aſſociés pour en devenir le ſeul propriétaire. La réputation des ouvrages qu'elle produiſit, s'accrut encore de jour en jour; ils devinrent un préſent digne des têtes couronnées. En 1757, le Roi en envoya un ſervice à l'Impératrice-Reine. Quand M. de S. Prieſt partit pour ſon ambaſſade de Conſtantinople, il fut chargé d'en porter un au Grand-Seigneur. Le Roi de Dannemarc, le Roi de Suede, à leur paſſage en France, ont eu un don pareil. Sous le Regne actuel, les mêmes préſens ont eu lieu. L'Empereur en a reçu un pendant ſon ſéjour à Paris. Cette année 1782, une magnifique toilette en porcelaine a été donnée à la Comteſſe

du Nord. Souvent Sa Majesté gratifie d'un service les Ambassadeurs étrangers qui sont à sa Cour, & même ceux des siens qui partent pour les Cours étrangeres. Il y a trois ans que l'Impératrice de Russie en commanda pour elle un entier. Il coûta cent mille écus. Chaque assiette montait à 240 livres, & représentait sur son contour cinq têtes de personnages illustres, dessinées d'après l'antique. Enfin, on a remarqué qu'avant 1760, la France tirait annuellement, des pays étrangers, pour 300,000 liv. de porcelaine, & qu'alors elle commença d'en vendre à l'Etranger pour 300,000.

Néanmoins, la porcelaine de Sevres, malgré sa réputation si justement aquise, malgré la découverte de l'argile du Limousin, n'a point encore la solidité de celle qu'a imaginée M. le Comte de Lauraguais. Celle-ci, présentée par l'Auteur, en 1766, à l'Académie des Sciences dont il est membre, résistait aux feux de réverbere les plus violens. Il la faisait rougir dans un feu ordinaire, & y jettait ensuite de l'eau froide ou du vinaigre, sans qu'elle éprouvât la moindre altération. Si elle eût eu la même finesse & la même blancheur que celle de la Chine, elle l'eût fait oublier.

Depuis une quinzaine d'années, il s'est élevé dans divers endroits du Royaume, & particuliément dans les environs de Paris, une quantité considérable de manufactures, qui presque toutes ont annoncé une porcelaine capable de supporter le feu. Il serait à désirer que cette vaisselle charmante, la plus agréable de toutes, ainsi que la plus saine,

ſe multipliât aſſez en France pour régner ſeule dans nos feſtins. Quel coup d'œil ſéduiſant elle ajoute aux mets qu'on lui confie ! & qui de nous, en voyant cette argenterie dont les riches chargent leur table, n'a pas dit mille fois tout bas ce qu'autrefois les Péruviens diſaient aux Eſpagnols, quand ceux-ci leur donnaient, en échange, des vaſes de criſtal pour de l'or : « eh quoi ! Se peut il qu'un » métal ſale & terne vous faſſe dédaigner des ou- » vrages ſi brillans & ſi beaux » ! Mais le ſouhait dont nous parlons ne peut avoir lieu que quand, par des procédés moins diſpendieux, on aura baiſſé la porcelaine au prix qu'ont actuellement nos fayences. Juſqu'à ce moment, ce ne ſera qu'un meuble de luxe, interdit à la plus grande partie de la Nation.

Porcelaine de verre.

Si, dans une vaiſſelle, on ne cherchait que la bonté, la propreté, & le bas prix, il n'y en a aucune qui méritât d'être comparée à celle qu'imagina Réaumur. Ce n'eſt autre choſe qu'un verre ordinaire, converti en porcelaine. Du reſte, le verre le plus commun & le plus groſſier y eſt propre. Elle eſt blanche, va ſur le feu, & ſoutient l'épreuve de l'eau bouillante. D'abord on lui reprocha de petites cavités, dont elle était parſemée, & qui étaient déſagréables à l'œil. Mais ſans doute les Verriers ont trouvé l'art de corriger ce défaut ; car j'ai vu des taſſes, des ſucriers, & d'autres ouvrages en ce genre, leſquels étaient auſſi brillans & auſſi unis que la plus belle porcelaine. Quoiqu'il y ait à Paris pluſieurs Fayenciers qui vendent celle dont il s'agit, elle y eſt peu connue néanmoins ; & cepen-

dant combien d'uſages auxquels elle pourrait être utile, même dans l'état d'imperfection où elle était d'abord.

Verre criſtal.

Les Verreries françaiſes, ſous la premiere Race, avaient de la réputation. Nous liſons dans la vie de S. Benoît Biſſope, Abbé d'un Monaſtere en Angleterre, & mort vers 690, qu'après avoir bâti ſon couvent, il vint en France chercher des ouvriers pour lui conſtruire une *égliſe en pierres*, & des Verriers, pour lui *clorre en vitres* ſon égliſe, ſon réfectoire, & ſon cloître; car cette derniere ſorte de manufacture n'était pas connue dans la Grande-Bretagne : *vitri factores artifices Britannicis eatenus incognitos*. Les ouvriers qu'amena Benoît enſeignerent leur art aux Anglais, dit l'Auteur.

Verreries ſous la 1re. Race.

Ce n'eſt pas maintenant le lieu de traiter ce qui regarde nos vitrages de fenêtres. Cet article trouvera ſa place ailleurs. Je me contenterai de dire ici que nos Verreries faiſaient alors des coupes, des plats, & autres vaſes de table en verre. Fortunat, dans une piéce adreſſée à la Reine Radegonde, décrit un feſtin dont chaque ſorte de mets fut ſervie dans une matiere différente : les viandes ſur des plats d'argent; les légumes ſur des plats de marbre; la volaille, ſur des *plats de verre*; le fruit dans des corbeilles peintes; & le lait dans des poteries noires en forme de marmite. S. Benoît d'Aniane ſe ſervait d'un calice de verre pour dire la Meſſe, écrit l'Auteur de ſa vie (*a*). Enfin, parmi les cho-

(*a*) Les inconvéniens qui pouvaient réſulter d'une matière auſſi fragile, ſi par haſard le calice venait à ſe caſſer pendant le ſacri-

ses que S. Anségise, Abbé de Fontenelles & contemporain de Benoît, donna au Monastere avant de se faire Moine, il y avait *un hanap de verre, & deux coupes de verre, ornées d'or.*

Voici ce qu'on savait faire en ce genre au XIVe siècle. La liste s'en trouve dans une charte accordée en 1338 par Humbert, Dauphin de Viennois, en faveur d'un certain Guionet. Le Dauphin abandonne à Guionet une partie de la forêt de Chambarant, pour y établir une Verrerie; mais à condition que celui-ci lui fournira, tous les ans, pour sa Maison, cent douzaines de verres en forme de cloches; douze douzaines de petits verres évasés; vingt douzaines de hanaps ou coupes à pied; douze d'amphores; trente-six d'urinals; douze de grandes écuelles; six de plats; six de plats sans bord; douze de pots; douze d'aiguieres; cinq de petits vaisseaux nommés gottefles; une de salières; vingt de lampes; six de chandeliers; une de larges tasses; une de petits barrils; enfin une grande nef, & six grandes bottes pour transporter du vin. (On voit que dans tout ceci il n'est point question de bouteilles).

Verreries françaises au XIVe. siècle.

Au XVe & XVIe siècle, Murrano, dans l'Etat Vénitien, étant devenu célèbre par ses manufactures de glaces, de cristal, & de verroteries ordinaires,

Au XVIe.

---

fice, les fit défendre par un Concile de Tribur, tenu en 895. Mais la défense du Concile ne fut point observée. On voit encore, au XIe siècle, l'Empereur Henri envoyer à Richard, Archevêque de Verdun, un calice d'onix, & un autre de cristal. Une charte du Comte Eccard parle d'un calice de saphir.

nos Verreries tomberent; & nous n'employâmes plus guères en ce genre que ce que nous fournit l'Italie. Henri II, pour fixer dans ſon Royaume l'argent qu'en faiſait écouler cet objet de commerce, attira en France un certain Italien, nommé Theſco Mutio, qui avait le ſecret de ces verreries étrangères, & l'établit à Saint-Germain-en-Laye, où Mutio éleva une manufacture à l'imitation de celles de Veniſe. Mais les *verres criſtallins* de Murano ſe faiſaient, dit Bélon, (*Obſervations ſur les ſingularités trouvées en Grèce, en Aſie*), avec des cendres du pays, & des cailloux du Teſſin. Or les Français ne pouvaient ſe procurer, ni ces cailloux, ni ces cendres. Ils ſubſtituèrent donc à ceux-là du ſablon d'Etampes, qui heureuſement fut trouvé meilleur. Quant aux cendres, comme ils n'en avaient pas d'auſſi bonnes que Murano, ils employerent des ſoudes de Provence.

Au reſte, les Verreries de Saint-Germain ne ſubſiſterent que pendant le tems où le Roi les protégea. Bientôt le malheur des guerres civiles les anéantit. Mais, en 1603, Henri IV, le reſtaurateur de la
Au XVIIe. France, en établit d'autres à Paris & à Nevers. Néanmoins, quoiqu'il les eût inſtituées à grands frais, ſelon de Thou, elles ne firent que languir. L'adminiſtration orageuſe & deſpotique de Richelieu dédaigna de pareils objets. Colbert, que trop ſouvent le génie de Louis XIV tourna plus vers les choſes brillantes, que vers les choſes utiles, créa des manufactures de glaces, & s'occupa peu des objets de verreries qui n'étaient pas luxe. Celles de

glaces aquirent quelque mérite; mais les autres tombèrent insensiblement dans une telle détérioration, qu'en 1759 l'Académie des Sciences proposa pour Au XVIII prix les moyens d'y porter à la fois l'économie & la perfection.

L'Auteur couronné fut M. Bosc d'Antic; & son Mémoire méritait d'autant plus de l'être, que, depuis sa publication, nos Verreries ont changé de face. Il s'en est formé un grand nombre qui ont fabriqué du verre blanc, tant pour vitres que pour la table; &, ce qu'il faut remarquer sur-tout, c'est que ce verre blanc n'est pas plus cher aujourd'hui que ne l'était en 1760 le verre verd.

Nos Verreries néanmoins, quoique chaque jour elles se perfectionnent, sont loin encore du point où elles pourraient arriver. Si l'on s'en rapporte à l'Auteur, nous n'en avons, qui le croirait! que trois en France, où l'on fabrique de bonnes bouteilles; Sevres, près de Paris; Folembrai dans la forêt de Couci; & Anor dans le Hainaut. La Saxe, la Bohême, la Franconie, le Palatinat, &c, nous fournissent annuellement, pour des sommes considérables de cristaux de table, de flacons, caraffons, verres, gobelets, & autres objets pareils. L'Angleterre elle-même, dont les manufactures n'ont guères qu'une vingtaine d'années de réputation, nous vendait, avant que la guerre eût interrompu son commerce avec nous, beaucoup de verres à boire, & sur-tout beaucoup de lustres & de lanternes : car elle excelle particuliérement dans la composition de la pâte des lustres, dans l'art d'en polir, d'en tailler,

d'en diſpoſer les pieces, & par conſéquent dans celui de leur faire produire aux bougies tous ces pétillemens de lumière, tous ces reflets étincelans qui charment nos yeux.

Pierres précieuſes. On a vu ci-deſſus l'onix & le ſaphir employés en calice. On employait de même en vaſes de table ces mêmes pierres précieuſes, & toutes les autres qui ſont tranſparentes. Nous liſons dans la vie de S. Fridolin l'hiſtoire d'un de ces vaſes, *vas lapideum, vitrei coloris, auro gemmis que mirabiliter ornatum*, qui ayant été caſſé par accident à la table de Clovis, fut rétabli miraculeuſement par le Saint. Louis-le-Gros avait une nef de prime-d'émeraude ; mais l'ayant miſe en gage, & n'ayant pu la retirer pendant dix années entières, Suger demanda & obtint la permiſſion de l'acheter pour le Monaſtere de S. Denis dont il était Abbé. C'eſt même une des choſes qu'il cite dans l'ouvrage que nous avons de lui ſur les améliorations, les biens & embelliſſemens qu'il fit pour ce Couvent pendant ſon adminiſtration.

Criſtal. Dans l'inventaire de la vaiſſelle de Charles V, on trouve des aiguieres, des pots, des coupes & gobelets en criſtal (*a*).

(*a*) Les curieux peuvent aller voir au Garde-meuble du Roi un aſſez grand nombre d'ouvrages de ce genre, que le tems nous a tranſmis malgré leur fragilité, & qui ſont auſſi remarquables par la biſarrerie de leurs formes que par le fini de leur travail. Je me propoſais de les repréſenter ici gravés. Mais, quand j'ai interrogé ſur les différentes piéces de ce tréſor, les perſonnes à la garde

Dans celui du Dauphin Humbert II, il eſt mention d'un gobelet de nacre & d'une coupe de jaſpe.

Nacre; Jaſpe, Marbre.

Enfin dans la vie de S. Sulpice, Evêque de Bourges, on lit que le Saint ne voulut jamais ſe ſervir de vaſes d'argent; mais que les ſiens étaient en terre, en bois, ou *en marbre*.

On ſent très-bien que des matières, telles que la nacre, le jaſpe, & le criſtal ne pouvaient convenir qu'à des Souverains ou à de très grands Seigneurs. Le marbre lui-même, quoique ce fût pour un Evêque un meuble d'humilité, devait néanmoins, par les frais de main-d'œuvre qu'il exige, être trop cher pour le peuple. Il fallait, pour cette claſſe d'hommes, des uſtenſiles plus ſolides, moins couteux; & c'eſt ce que leur offraient les métaux communs.

Etain & plomb.

Quoique, ſelon Pline, ſelon Strabon, Poſſidonius, & Diodore de Sicile, la Gaule eût des mines d'étain & de plomb; quoiqu'indépendamment de l'étain que lui produiſaient ſes mines, elle en tirât encore beaucoup d'Angleterre, cependant ces Auteurs ne nous apprennent pas qu'elle ſe ſoit fait

deſquelles il eſt confié, elles m'ont répondu qu'elles n'avaient ſur aucune ni notes ni renſeignemens; que la plupart avaient été achetées en pays étrangers, & n'étaient que depuis peu de tems en la poſſeſſion du Roi. Alors j'ai renoncé à mon projet, dans la crainte de donner comme nationaux, des monumens qui ne ſont point tels.

avec ces deux métaux une vaiſſelle. On les y a employés poſtérieurement ; j'en ai rapporté une preuve ci-deſſus en parlant des Dreſſoirs du peuple ; & je pourrais encore en citer d'autres. Aujourd'hui nous devons être d'autant plus étonnés de cet emploi, au moins pour le plomb, que ce métal eſt ſujet à ſe diſſoudre, par la chaleur, dans les matières graſſes & huileuſes. Or l'on ſait que la diſſolution de plomb, priſe intérieurement, eſt un poiſon véritable. L'étain de nos mines, lui-même, n'eſt pas ſans quelque danger, parce qu'il contient du plomb. Heureuſement l'uſage de cette vaiſſelle s'anéantit de jour en jour. On y a même renoncé dans la plupart des Maiſons religieuſes, des Séminaires, & des Collèges, pour adopter la fayence, qui, outre ſa ſalubrité, eſt encore, à la longue, plus économique.

En 1741, un ſieur Kémerlin préſenta à l'Académie des Sciences, un étain de ſa compoſition, qu'il prétendait pouvoir être employé utilement & ſans péril dans nos cuiſines. Après une analyſe ſevère & des expériences très-exactes, l'Académie prononça que la compoſition nouvelle, quoiqu'elle contînt de l'alliage, quoique moins fine que l'étain de Cornouailles, n'avait pourtant rien de dangereux pour la ſanté, & qu'elle était même plus difficile à fondre que l'étain ordinaire.

Deux ans après, une autre perſonne en préſenta deux autres, qu'à cauſe de leur belle couleur il appellait *ſimil-argent ;* comme Renti avait appellé *ſimil-or* ſon tombac. Celles-ci furent rejettées toutes

deux par l'Académie, & jugées imparfaites.

Le cuivre des mines de Gaule était eſtimé à Rome; mais, par flatterie pour Livie, femme d'Auguſte, les Romains, au rapport de Pline, changerent ſa dénomination de cuivre gaulois, & lui donnerent celle de *Livien*. **Cuivre.**

Pluſieurs Gaulois, dit Poſſidonius, ſe ſervaient de cuivre pour leurs plats de table.

Plus d'une expérience funeſte leur apprit ſans doute à connaître la malheureuſe propriété qu'a ce métal de devenir un poiſon mortel par le contact des acides, & même par le ſeul ſéjour des liquides. Ce fut probablement pour s'en préſerver, qu'ils imaginerent de le couvrir intérieurement d'une couche d'étain & de plomb, alliés enſemble. Cette compoſition eſt ce que nous nommons étamage. Pline avoue que l'invention en eſt due aux Gaulois; mais les Gaulois l'employerent-ils comme une précaution contre le verd-de-gris, ou ſeulement comme un objet de luxe pour divers ornemens de leurs meubles? C'eſt ce que ne dit pas le Naturaliſte. Cependant, ce qui me ferait croire qu'ils commencerent d'abord par étamer leur batterie de cuiſine, c'eſt que, par la ſuite, dit l'Auteur, « ils inventerent » un autre étamage en argent pour les mors de leurs » chevaux, pour les harnais de leurs attelages, & » pour leurs voitures. Celui-ci était même ſi bril- » lant, & ils excellaient tellement dans l'art de » l'appliquer, continue l'Hiſtorien, qu'à peine pou- » vait-on diſcerner leurs ouvrages de l'argenterie » ordinaire ». **Etamage.**

Nous nous servons toujours du premier ; parce que, contre toute sagesse, nous avons toujours continué de nous servir du cuivre dans nos cuisines. Néanmoins, les accidens occasionnés par ce métal perfide se sont tellement multipliés, & quelques-uns même ont fait tant d'éclat, que le Gouvernement enfin l'a interdit, il y a deux ou trois années, à certains marchands, & notamment aux laitieres. Toutes celles qui, des villages voisins, apportent du lait à Paris, n'ont plus maintenant que des vases de bois ou de fer blanc. Dans beaucoup de maisons, les maîtres n'ont plus voulu avoir, pour leur cuisine, qu'une batterie pareille. Mais la plupart des Cuisiniers auxquels on n'en a pas fait une loi expresse, ont refusé de l'adopter; parce qu'ayant peu d'épaisseur, & donnant par conséquent trop de prise à l'action du feu, elle exige d'eux beaucoup d'attention, s'ils ne veulent pas laisser brûler les ragoûts. Il s'ensuit de tout ceci que l'homme du peuple, qui, pour apprêter ses alimens, emploie la poterie de terre ; que le bourgeois qui peut avoir une batterie de fer étamé, ont donc un avantage sur l'homme riche, puisqu'au moins ils ne courent pas risque de s'empoisonner.

A la vérité, le S.r Déranton, Horloger de Paris, a trouvé tout récemment une maniere d'user impunément du cuivre ; en doublant intérieurement les casseroles ou terrines de ce métal avec une calotte d'argent fin, tellement amalgamée qu'elle ne fait qu'un seul & même corps avec lui. Son secret, approuvé par l'Académie des Sciences, confirmé par

un

un Arrêt du Parlement, ann. 1769, qui accorda à l'Auteur un privilège, eſt une choſe ingénieuſe, & même économique; mais néanmoins ce ſont encore là de ces économies qui n'appartiennent pas à tout le monde. Auſſi tous ceux qui continuent d'employer le cuivre en batterie de cuiſine, continuent-ils d'employer toujours l'étamage ordinaire.

Cependant, une certaine dame Dumazis vient d'en inventer un qui, plus cher à la vérité que l'ancien, n'a au moins aucun de ſes dangers. Celui-ci était compoſé, comme on ſait, d'étain & de plomb; & celui de la dame Dumazis l'eſt d'étain & d'argent. Son invention a été approuvée par l'Académie des Sciences, & annoncée dans le Journal de Paris, 13 Février 1782.

On peut ranger dans la claſſe des étamages l'art de verniſſer la tôle, qu'on a trouvé depuis quelques années. Ce ſecret eſt, depuis fort long-tems, connu dans le Levant. On l'y employait pour pluſieurs ſortes de vaſes, & particulierement pour ceux qui, comme théïeres & caffetieres, étaient deſtinés à contenir des liqueurs bouillantes. Le vernis dont ils ſont couverts, réſiſte à l'action du feu. Tôle vernie.

L'Italie, l'Angleterre, & la France chercherent ſucceſſivement à deviner le procédé de cette étonnante compoſition. Les Anglais ſeuls y parvinrent complettement. Au moins, ils ſont les ſeuls qui aient réuni à la fois dans leur vernis l'éclat & la ſolidité. Le leur eſt ſi luiſant qu'il réfléchit les objets comme une glace. A Paris, un Sr Clément, Peintre-Verniſſeur, en annonça un dont il établit une ma-

nufacture en 1768. Mais, comme les ouvrages qui en sortirent manquaient de ce beau poli qu'avaient ceux d'Angleterre & du Levant, elle n'eut aucun succès. Un Jouailler, nommé Framery, l'a reprise de lui. Sans se piquer de beauté pour les siens, il leur a donné de la propreté & du goût, des peintures assez agréables en bleu, en rouge, en or, des couvertes d'aventurine, de japonné, de fausse laque (*a*), de fausse porcelaine. Quant aux ouvrages qu'a produits cette manufacture nouvelle, ce sont des porte-mouchettes, des bougeoirs, des corbeilles, des ustensiles de toilette; &, pour la table, des surtouts, plateaux, cabarets, sceaux pour rafraîchir le vin, sceaux pour les verres destinés aux vins de liqueur, &c.

Argenterie. Dans l'origine de la Nation, il était facile aux personnes opulentes d'avoir, pour leur cuisine & pour leur table, une vaisselle & une batterie d'argent; la Gaule alors possédait des mines abondantes & fort riches. En effet, Dion, Manilius, Josephe, & la plupart des Auteurs anciens, nous représentent ce pays comme fertile en métaux précieux. On sait que ce fut avec l'or des Gaulois que César assujettit Rome; de même qu'il avait soumis les Gaulois avec le fer des Romains.

Mines de la Gaule. Si l'on en croit Diodore, la Gaule ne produisait

(*a*) Le secret de faire de la laque n'a pas plus d'un siécle en France. Haudiquer de Blancourt en fait la remarque dans son *Art de la Verrerie*, an. 1697. C'est, dit-il, *un Art très-nouveau ; & ce n'est que depuis fort peu de tems qu'il s'en fait à Paris, nous étant apportée avant cela de Venise.*

point d'argent (*a*) ; mais l'or y était en telle abondance qu'il lui suffisait, pour s'enrichir, de ramasser celui qui était charrié par ses torrens & ses rivieres. Ausone, dans ses poésies, donne au Tarn l'épithete d'*Aurifer* ; & aujourd'hui même encore les petits ruisseaux qui descendent des Pyrénées roulent, avec leur sable, quelques paillettes d'or dont la recherche fournit une branche d'industrie & de commerce aux paysans de ces contrées. Pline cite une mine d'or située dans le lieu qu'il nomme *Albicracense*, dont le minerai ne contenait qu'une trente-sixieme partie d'argent ; c'est-à-dire qui donnait de l'or au titre de 23 karats $\frac{11}{12}$, tandis que celui qui sort épuré de nos creusets n'est qu'au titre de vingquatre. Athénée parle de nos mines d'or. Strabon dit qu'il y en avait dans l'Aquitaine, près de Dax, dans les Cévennes & les Pyrénées. Mais, quoiqu'on trouvât le métal presque à la superficie de la terre, néanmoins il fallait la fouiller : ce qui contredit Diodore qui avance que les Gaulois n'avaient d'autre peine que de ramasser l'or dans le lit de leurs rivieres.

D'après la multitude, l'abondance, & la richesse de nos mines, on ne sera point surpris de cette quantité immense d'or & d'argent, ouvré, ou monnayé, qui subsistait dans la Gaule. Lorsque Toulouse fut livrée au pillage par le Consul Cépion, le butin de cette ville monta, pour l'or seul, dit

(*a*) Selon Strabon, le Gévaudan & le Rouergue avaient des mines d'argent.

Juſtin, à cent dix mille livres peſant (*a*).

Mais, d'un autre côté, quand on ſonge que la France n'a plus aujourd'hui que quelques ſillons d'argent, ſi maigres & ſi pauvres que les frais d'exploitation en abſorbent entiérement le profit, on a de la peine à croire tous les faits qu'on vient de lire. On ſe demande à ſoi-même ce que ſont donc devenues ces mines ſi riches que poſſédaient les Gaulois. Le tems les aurait-il anéanties ou décompoſées ? Ce peuple ſavait-il les exploiter mieux que nous ? Ont-elles toutes été en entier épuiſées par lui ? C'eſt aux Phyſiciens, aux Minéralogiſtes, qu'il appartient de réſoudre ces queſtions. Moi je me contente d'y ajouter quelques faits.

Travaux des mines entrepris depuis le XVe ſiècle.

En 1472, on était venu à bout de perſuader à Louis XI que le Royaume poſſédait une grande quantité de mines d'or & d'argent. Le Monarque, en conſéquence, publia une déclaration très-favorable, capable d'encourager ceux qui voudraient en entreprendre l'exploitation. Mais il eut beau encourager; les fouilles & les travaux furent infructueux. Envain François I, & Henri II, confirmerent & étendirent les faveurs promiſes par Louis; les leurs ne produiſirent pas davantage. Enfin, le bon Henri IV,

---

(*a*) Strabon donne à entendre que ce ne fut point à Toulouſe même qu'on trouva ces tréſors; mais dans un lac voiſin, où depuis long-tems les Gaulois, par ſuperſtition, avaient coutume de jetter beaucoup d'or & d'argent. L'entrepriſe du deſſéchement de ce lac fut miſe à l'enchere; & ceux qui s'en rendirent adjudicataires y trouverent juſqu'à des meules d'argent maſſives. Ce récit rend plus croyable le fait des ſommes énormes qui furent le prix du vainqueur.

parmi les projets divers qu'il forma pour l'amélioration de la France, lorſqu'il ſe ſentit affermi ſur ſon thrône, ayant repris celui du travail des mines, il chargea de l'exécution de ſes vues pluſieurs perſonnes expérimentées. Celles-ci, après des fouilles & des recherches exactes dans les différens cantons du Royaume, vinrent faire le rapport de leurs découvertes. Voici, ſelon la *Chronologie ſeptennaire*, en quoi elles conſiſtaient.

Aux Pyrénées, talc & cuivre, or & argent;
Aux montagnes de Foix, geais, & pierres précieuſes;
Près Carcaſſonne, argent;
Aux Cévennes, étain & plomb;
En Auvergne, fer;
A Annonai, plomb;
En Lyonnais, près S. Martin, or & argent;
En Normandie, argent & étain;
En Brie & en Picardie, marcaſſites d'or & d'argent.

L'éclat que fit à la Cour une pareille annonce éveilla tout-à-coup l'avidité des Courtiſans. Ces mots *or & argent* avaient frappé leur oreilles; ils ſe figurerent des tréſors inépuiſables, & employerent à l'envi le crédit & l'intrigue pour obtenir un intérêt ou une place dans les entrepriſes nouvelles. Le Grand-Ecuyer Bellegarde s'en fit donner la Surintendance; Ruzé, Secrétaire d'Etat, la place de Lieutenant-Général; Bellingan, premier Valet-de-Chambre, celle de Contrôleur-Général, &c. C'était à qui obtiendrait plutôt, ou obtiendrait davantage.

Mais c'était-là aussi s'approprier d'avance les fruits d'un arbre qui n'existait encore qu'en pépin. Leur cupidité fut trompée. Ces mines desquelles ils attendaient tant de richesses, exigerent des frais d'exploitation si considérables, & se trouverent si pauvres, que de Thou conseilla de les abandonner. De Thou voyait bien ; & toutes les tentatives qu'on a faites depuis, dans le même genre, ont prouvé qu'il avait raison.

Il n'en est pas moins vrai, ainsi qu'on vient de le lire, que nos mêmes mines autrefois produisaient beaucoup ; & que les métaux précieux étaient très-communs dans la Gaule. La plupart des Capitaines Gaulois, & même certains soldats, portaient des bracelets, des colliers, & des chaînes d'or. Les Auteurs latins en offrent la preuve en mille endroits. Manlius ne fut surnommé *Torquatus*, que parce qu'il enleva un de ces colliers à un Gaulois qu'il avait tué en combat singulier. On a vu précédemment que la Nation ornait de cercles d'or & d'argent les cornes & les vases dans lesquels elle buvait ; on a vu qu'à ses festins le vin était apporté dans un grand sceau de terre ou d'argent. Les plats qui servaient pour les viandes étaient, dit Possidonius, de la même matiere.

Abondance de l'argenterie en France, sous la 1re Race.

Tant de magnificence dut s'anéantir en partie par les pillages des Romains, & par ceux des barbares, Huns, Francs, Bourguignons, Visigots, &c, qui soumirent ou désolerent la Gaule. Cependant il en resta encore des vestiges dans les siècles suivans. Témoins ces plats énormes, ces tables en or & en

argent, dont il a été fait mention ci-deſſus; témoins ce ſiége d'or maſſif que S. Eloi fit par ordre de Clotaire II, & ce thrône de même matiere que lui commanda Dagobert. Le Comte Leudaſte étant venu à Paris, il s'amuſa, dit Grégoire de Tours, à parcourir les boutiques des marchands, à examiner la vaiſſelle d'argent & les bijoux qu'ils étalaient : *argentum penſat, atque diverſa ornamenta proſpicit.* On lit dans la vie de S. Voué que, pendant quelque tems, il fut nourri par la charité d'une Abbeſſe de Soiſſons. Mais, un jour qu'elle lui avait envoyé ſon dîner ſur un plat d'argent, un pauvre étant venu demander l'aumône au Saint, Voué, qui n'avait rien à donner, livra ſa portion, que le mendiant emporta avec le plat. Le Moine de S. Gal raconte l'hiſtoire d'un repas que donna un Evêque à deux Officiers de Charlemagne pour capter leur bienveillance; & dans lequel on fut ſervi en vaiſſelle d'or ou d'argent, & en vaſes garnis de pierreries. Dans le teſtament que fit en 813 Dadila, Grand-Seigneur de Septimanie, il légua aux pauvres, entre autres choſes, les vaſes d'or qu'il avait reçus en préſent de l'Empereur ſon maître. Enfin, S. Sulpice, Evêque de Bourges, n'employait à ſa table que des uſtenſiles de terre, de bois, ou de marbre; & *jamais d'argenterie.* C'eſt-là une des remarques que fait l'Auteur de ſa vie pour prouver la ſainteté du Prélat; mais cette remarque même prouve que l'argenterie était un luxe aſſez commun.

Ce luxe dura juſqu'aux ravages des Normands qui, par les rançons énormes qu'ils tirerent ſucceſ-

ſivement de la France, acheverent de l'épuiſer. La chûte de la Race Carlovingienne, l'anarchie effroyable, & toutes les guerres inteſtines qui en furent la ſuite, augmenterent encore ſes malheurs.

Cependant, telle eſt la vigueur conſtitutive de cette Nation ſi ſurprenante, telle eſt ſon activité, que, malgré tant de déſaſtres, quelques intervalles de repos ſuffirent pour réparer ſes forces. Déja elle commençait à montrer quelque opulence, quand tout-à-coup elle éprouva ce délire des Croiſades qui la mena au loin engloutir elle-même ſes habitans & une partie de ſa nouvelle opulence. Elle n'avait plus néanmoins ces mines abondantes qui jadis la rendaient ſi puiſſante & ſi riche. Sa ſeule reſſource était la fertilité de ſon territoire, ſon induſtrie, & ſon commerce; & cette reſſource ſera inépuiſable à jamais. A peine les guerres d'Outremer venaient de finir, déja un de nos vieux Hiſtoriens en vers reprochait aux Officiers de Philippe-le-Bel une vaiſſelle nombreuſe en or & en argent.

> Ils ont grant veſſélemente,
> . . . . Pos, & eſcueles
> D'or & d'argent, bones & beles,
> Coupes diverſes & hennas *

* Hanaps.

Ordonnances des Rois au ſujet de la vaiſſelle d'or & d'argent.

Ce luxe au reſte n'était pas propre ſeulement aux Officiers du Prince. Il était répandu dans toute la Nation, puiſque Philippe lui-même publia, en divers tems, quatre Ordonnances différentes pour le réprimer. Par la première, an. 1294, il defend à tous ceux de ſes Sujets qui ne poſſéderont pas ſix mille livres de rente tournois, *d'avoir veſſele-*

mente d'or ne d'argent pour boire ne pour mengier ; & en conséquence il ordonne à quiconque ne jouit pas de ce revenu, de porter la sienne à la Monnaie. Dans la seconde, publiée huit ans après, personne n'est excepté. Ceux qui l'avaient été par la première sont obligés d'envoyer à la Monnaie la moitié de leur vaisselle. En 1310, il défend aux Orfévres d'en fabriquer aucune. Enfin, en 1313, il ordonne de se défaire de la dixieme partie de celle qu'on a.

Plus modéré que lui, Charles-le-Bel son fils se contenta d'interdire toute pièce qui peserait plus d'un marc. Mais Philippe-de-Valois renouvella l'Ordonnance de 1310; & la fabrication de toute espèce d'argenterie quelleconque fut, une seconde fois, défendue aux Orfévres (*a*).

(*a*) Louis XII, en 1506, leur défendit de même *toute piéce de grosse vaisselle*, & ne leur permit de faire que de menus ouvrages, tels que salieres ou cuillieres; ou tout au plus des tasses & des pots dont le poids n'excéderait pas trois marcs. Mais, comme les Français prirent le parti d'acheter leur argenterie en pays étrangers, les Orfevres représenterent que cette contrebande les ruinait; & il fallut que le Monarque, en 1510, révoquât son Ordonnance. Louis XIII, l'an 1636, en publia une pareille; & il fut de même obligé de l'annuler deux ans après. Enfin, Louis XIV, en 1672, ayant défendu de faire & de vendre *buires, sceaux, cuvettes & autres vases d'argent servant d'ornement de buffet, chenets, feux d'argent, braziers, chandeliers à branches, girandoles, plaques à miroir, cabinets, tables, guéridons, panniers, corbeilles, vases, urnes, & autres ustenciles d'argent massif, tout plat & toute piéce d'argenterie excédant huit marcs, tout bassin excédant douze, & toute vaisselle d'or quelleconque;* ayant renouvellé cette Ordonnance en 1687, il la modifia aussi en 89. Quoiqu'il ajoutât à la premiere défense celle des *bureaux, grilles, garnitures de feu, ou*

Luxe de l'argenterie en France, sous la 3e Race.

Ces réglemens eurent le succès qu'ils devaient avoir. On peut en juger par cet Ecuyer Gascon, dont parle Froissart, qu'il avait connu dans une auberge d'Ortais, & qui se faisait suivre d'une vaisselle d'or & d'argent, avec laquelle *lui & ses gens* étaient servis. Eustache Deschamps nous représente les Chanoines sous Charles VI, en ayant une d'argent doré. Dans le discours que Juvénel des Ursins, Archevêque de Rheims, fit aux Etats de Tours en 1468 contre les différens abus qui affligeaient le Royaume, il dit qu'il n'y a presque personne en France *qui ne veuille manger en vaissele de cuisine d'argent.* Les Religieux de S. Denis avaient, au réfectoire, des tasses de ce métal. Ils les livrerent au Comte de Dunois, dans un moment où celui-ci était embarrassé pour payer la solde à quelques troupes mutinées. Dunois en retira environ quarante marcs. Enfin, lorsque Louis XI, dans un de ces accès passagers de dévotion qui calmaient pour

---

de cheminée, bras, plaques, torcheres, cassolettes, caisses d'orangers, pots à fleurs, quarrez de toilette, pelottes, marmites, tourtieres, casseroles, de quelque poids qu'ils pussent être, flaccons ou bouteilles pesant plus de huit marcs, flambeaux pesant plus de quatre ; cependant il permit, par ce réglement nouveau, des piéces qu'il avait interdites par les deux autres : ce sont des assiettes de deux marcs chacune, soucoupes de cinq, aiguieres de sept, sucriers de trois, salieres, poivriers, & autres menus ustensiles de table qui n'excéderaient point deux. Il confirma tout ceci par un Edit du mois de Mars 1700. Seulement il défendit dans ce dernier, les *pots à oille, les plats par étage pour servir le fruit, & les surtouts de table :* meubles qui avaient été inventés probablement depuis 1689.

un inſtant ſes vices & ſes cruautés, eut formé le projet de faire une châſſe pour les reliques de S. Fiacre, & de clorre celles de S. Martin par une grille de ſeize à dix-ſept mille marcs d'argent (*a*), il nomma des Commiſſaires, dit Monſtrelet (*b*), pour *aller prendre & ſaiſir toute la vaiſſele qu'on pouroit trouver à Paris & autres villes.* Mais, quoiqu'il payât *raiſonnablement* toute celle qu'il faiſait enlever, beaucoup de gens néanmoins cacherent la leur : de ſorte, remarque l'Hiſtorien, que quand on allait à un feſtin ou à une nôce, *lieux où elle avoit accoutumé de courir*, on ne voyait plus que *beaux verres & aiguieres de fougere.*

Argenterie dans les camps & armées.

Je termine là mes citations, quoiqu'il me fût aiſé de les conduire juſqu'à notre ſiècle. Mais à celles qu'on vient de lire, je demanderai permiſſion d'en ajouter une encore, priſe dans une autre claſſe de perſonnes, pour répondre à un Auteur célébre de nos jours. Il prétend que l'argenterie n'a été intro-

(*a*) En 1522, par le conſeil du Surintendant Semblançai, François I[r]. fit enlever cette grille, & en fabriqua une monnaie ſur laquelle fut repréſenté un treillis, comme pour rappeller ſon origine. Le peuple ne vit dans ce treillis qu'une ironie ſacrilege, qui lui rendit plus ſcandaleuſe encore une pareille profanation. Il regarda comme un châtiment de la juſtice divine, les malheurs arrivés, peu d'années après, au Roi fait priſonnier à Pavie, & au Surintendant, pendu à Montfaucon.

(*b*) Ce n'eſt point dans Monſtrelet, c'eſt dans le Chroniqueur qui eſt imprimé à ſa ſuite pour lui ſervir de ſupplément que ſe trouve ce fait. Mais juſqu'à préſent, afin de n'avoir point à copier un long titre, j'ai mis, comme je le ferai encore dorénavant, ſous le nom du premier Hiſtorien, ce qui appartient au ſecond.

duite dans nos armées que vers le milieu du dernier ſiècle, & qu'elle le fut pour la première fois par un Maréchal de France, l'un des Généraux de Louis XIV. A cette aſſertion, il ſuffira d'oppoſer le témoignage de Montluc. Dans le tems où cet Officier était Colonel-Général de l'Infanterie, il eut occaſion, un jour, de donner au Duc de Guiſe, ſon Général, un dîner impromptu. Le repas, malgré le peu de tems qu'il avait eu pour le préparer, fut néanmoins ſi bien ordonné que le Duc, ſurpris, en parla au Roi, & qu'il demanda au Colonel ce qu'il pourrait faire pour l'obliger à ſon tour. « Je » le priai, dit Montluc, d'engager le Roi à me don» ner quelque ſomme *pour avoir de la vaiſſelle d'ar*» *gent; car rien n'avoit manqué que cela* ». Mais, ſi à cette table il n'avait manqué que de l'argenterie, l'argenterie était donc une de ces choſes ordinaires que tous les Officiers d'un certain rang étalaient ſur la leur.

Que ſerait-ce ſi j'allais citer ici l'exemple de du Gueſclin, qui eut une vaiſſelle en or, avec une nef du même métal *garnie de riches pierres moult-belles*. Il eſt vrai que du Gueſclin avait reçu l'une & l'autre en préſent du Roi d'Eſpagne; & que, par la ſuite, dans un moment de détreſſe, ils les vendit pour payer ſes troupes. Mais, puiſque le brave Connétable les avait acceptées, & qu'il en avait fait uſage, il faut que l'honneur & la diſcipline militaire ne s'y trouvaſſent compromis en rien.

Préſens d'argenterie faits par les Rois aux Ambaſſadeurs.

Les Rois alors avaient coutume de faire des pré-

ſens de vaiſſelle, & ſur-tout aux Ambaſſadeurs étrangers qui venaient négocier auprès d'eux. En 1413, Charles VI donna à ceux de Flandres *cent marcs d'argent en vaiſſelle dorée; dont iceux furent moult èsjouys.* Soixante ans après, d'autres Ambaſſadeurs du même pays reçurent de Louis XI, dit Monſtrelet, *trente mille écus au ſoleil, & de belle vaiſſelle d'argent largement.* Enfin, ceux que l'Empereur Maximilien avait envoyés à Louis XII, rendant compte de la maniere dont ils avaient été reçus, diſent : *Le Roi a envoyé en nos lougis, bons, grands & honnorables préſens, tant en vaiſſelle d'argent, chaîne d'or, & autrement en deniers, juſques au moindre de vos meſſagers.*

Commines rapporte une dépêche envoyée à Louis XI, dans laquelle on lit, que *c'eſt choſe accoutumée de donner de la vaiſſelle aux Ambaſſadeurs, ſoit d'amis ou d'ennemis.* Cependant, Baſſompierre écrit que quand un Ambaſſadeur n'avait pas obtenu ce qu'il demandait, il n'acceptait pas le préſent.

Argenterie donnée en préſent à des gens en place.

De tout tems, les particuliers avaient employé des dons pareils pour ſe concilier la bienveillance des perſonnes dont ils avaient beſoin. Nous liſons dans les *Miracles de S. Benoît* que, l'an 653, les Religieux du Monaſtere de Fleuri ayant un procès à Chateau-Landon, l'Abbé envoya au Juge deux vaſes d'argent, paſſablement lourds : *non contemnendi ponderis.* Geoffroi, Prieur du Vigeois, raconte dans ſa Chronique, qu'en 1138, Euſtorge, Evêque de Limoges, étant mort, deux concurrens ſe préſenterent à la fois pour lui ſuccéder; ſavoir Gérard,

ſon neveu, & un nommé Amlard. Chacun d'eux fut élu de ſon côté par une faction differente; mais Gérard, intriguant plus adroit, ſe rendit à Rome pour faire confirmer ſon élection. N'ayant pu réuſſir, il y retourne une ſeconde fois, chargé de préſens; donne à manger aux principaux chefs de la Cour Pontificale, & met, vis-à-vis chaque convive, différens vaſes de métaux bien travaillés, *vaſa diverſa operati metalli.* Ce n'eſt pas tout. Il aſſiſte à la Meſſe que célèbre le Pape; & offre, pour le repos de l'ame de ſon oncle, dit-il, un autre vaſe rempli de pièces d'or. Le moyen opéra; la nomination de Gérard fut confirmée par le Pontife.

Donnée aux Egliſes.

Par le même motif, on offrait de l'argenterie à l'Egliſe, en qualité d'*ex-voto*, quand on voulait obtenir de Dieu quelque grace. Un des Officiers du Roi Pepin, diſent les *Miracles de S. Denis*, ayant été battu miraculeuſement & briſé de coups pour avoir fait paître ſon cheval dans un champ qui appartenait à ce Monaſtere, le Roi vint, en réparation, offrir à l'égliſe un vaſe d'argent, & demander la ſanté de ſon ſerviteur.

Souvent des perſonnes pieuſes léguaient par teſtament, ou même donnaient, de leur vivant, aux égliſes des Monaſteres ou des Cathédrales, quelques piéces de leur argenterie. Tel fut, entre mille autres, Léodebald (ann. 623), qui, en mourant, laiſſa au Couvent de S. Pierre une écuelle d'or & deux écuelles dorées, toutes les trois *de Marſeille*; tels furent Ermentrude qui légua de même, vers 700, à l'Abbaye de S. Vincent de Paris, dix cuil-

leres d'argent; Hélinard, Archevêque de Lyon, dans le XI[e] siècle, lequel donna au Monastere de S. Bénigne de Dijon, dont il avait été Abbé, toute sa vaisselle; Guillaume, Comte d'Astarac, qui faisant rebâtir en 983 l'église du Couvent de Simone, détruite par les Sarrasins, fit présent en même tems, de huit vases d'argent, pesant quatre-vingt-dix livres; enfin, Gérard, Evêque d'Angoulême, qui en 1135, légua par testament à son église, une centaine de volumes (*a*), & beaucoup d'argenterie pour le Service divin.

Personne n'ignore le procédé généreux & désintéressé des Chartreux de la Grande-Chartreuse. Guillaume II, Comte de Nevers, leur avait envoyé de l'argenterie; *argentea, scyphos videlicet & scutras pretii plurimi.* Ils la lui renvoyerent, dit Guibert de Nogent, & demanderent de préférence qu'il leur donnât du parchemin pour copier des livres (*b*).

Trésors de Couvens.

Ces plats au reste, ces vases, cette vaisselle de présent, ne servaient point à l'usage des Religieux. On les gardait dans un endroit particulier, avec d'autres curiosités, joyaux & reliquaires; &

(*a*) L'*Histoire des Evêques & des Comtes d'Angoulême*, donne la liste des Auteurs qui composaient ce legs précieux. Comme elle pourra paraître curieuse à plusieurs de mes Lecteurs, je vais la copier. *Scripta Gregorii, Augustini, Ambrosii, Hilarii, Isidori, Cypriani, Gregorii Nazianzeni, Origenis, Hieronimi, Bruni, Bedæ, Rabani, Boëtii, Paschasii, Sidonii, Historiam parvam & Historiam Julii-Cæsariis, Scripta Tullii.*

(*b*) Le Comte se retira chez eux en 1147, & y fit profession.

l'on en formait un trésor qu'on montrait à certains jours, & à certaines heures, aux étrangers, comme font encore le Monastere de S. Denis, & plusieurs autres. La vie de S. Angilbert, Abbé de S. Riquier, mort en 814, témoigne que cette Abbaye possédait un bocal, & deux aiguieres d'argent avec leur cuvette; une clé, une bourse, & un baudrier d'or; treize hanaps dorés; un couteau orné d'or & de pierreries; un encrier d'argent, enrichi d'or, &c. &c.

On voit, dans la vie de S. Anségise, le Couvent de Fontenelles posséder de pareilles richesses.

Trésors chez les Rois.

Les Rois eux-mêmes suivaient en cela le goût du tems. Ils avaient aussi un trésor, composé particuliérement de vaisselle, tant ancienne que moderne. Un Prince étranger voyageait-il chez eux; le premier spectacle qu'on lui offrait, était celui de toute cette magnificence. C'est ce que fit Charles V, lorsque l'Empereur, son oncle, vint en France le visiter; & en effet, peu de Rois, comme on le verra plus bas, pouvaient se glorifier d'être en ce genre aussi riches que Charles.

Souvent, dans les jours de grande cérémonie, le trésor Royal était exposé publiquement à l'admiration des sujets. *La veille de Noel*, dit Monstrelet, *le Roi alla tenir son estat au Palais, où il célebra mout solemnellement la fête... & là furent apportez très-grant nombre de vaisseaux d'or & d'argent, en quoi on avoit accoustumé de le servir aux haultes festes.* François I, à la naissance de la Princesse Elisabeth, sa fille, donna, dans la cour du Château de Fontainebleau, un spectacle pareil. Là se voyait un vaste

vaste théâtre, orné de feuillages, & couvert, en guise de ciel, d'un voile de soie bleue parsemé d'étoiles d'or. Sur le théâtre s'élevait une pyramide, à plusieurs pans, & à neuf étages, où l'on avait placé avec art une quantité immense de vaisselle, de vases & autres pièces semblables; le tout en or. Le nombre en était tel, dit le *Trésor des merveilles de Fontainebleau*, qu'on eût cru voir à la fois l'*élite des buffets de tous les Princes d'Europe.* On avait effectivement réuni là tout ce que possédaient en ce genre les différentes Maisons Royales. Ce n'est pas tout. Pour que les spectateurs pussent mieux admirer le mérite des différens morceaux qu'on étalait à leurs yeux, il y avait des Officiers, chargés par ordre exprès du Roi, d'en faire connaître l'historique. Ils racontaient *comme quelques-unes de ces rares pièces avoient été apportées en France par l'Empereur Charlemagne; comme les autres lui avoient esté envoyées par quelques Roys; & ainsi des autres singularités, dont il n'y en avoit pas une moderne, mais toutes antiques.*

Ainsi donc les Rois se formaient, dans chacun de leurs Palais ou Châteaux, un petit trésor de choses curieuses; & ce trésor, ils le composaient spécialement des pièces de vaisselle qu'ils avaient héritées, d'âge en âge, des Princes leurs prédécesseurs. Ceci sera prouvé de nouveau, lorsque je rapporterai l'inventaire de Charles V.

Au reste, il n'avait pas été difficile à nos Rois d'amasser dequoi satisfaire un jour l'ostentation de leurs descendans. La coutume alors était que les

Présens d'argenterie faits aux Rois par leurs sujets.

ſujets préſentaſſent quelquefois au Souverain des préſens de vaiſſelle. Ce même inventaire que je viens d'annoncer le prouvera. On y verra une pièce donnée par l'Evêque de Noyon, une autre offerte aux étrennes par le ſieur de Chevreuſe. La *Chronique de Normandie*, pour nous donner une idée de la libéralité du Duc Robert, fils de Richard II, raconte qu'un jour un Chevalier, qui venait lui faire hommage, lui ayant préſenté une juſte d'or, Robert la prit & la donna auſſi-tôt. Un autre jour qu'on était venu lui apporter de même une coupe d'or, il en fit pareillement préſent.

Par les Corps municipaux des villes.

Dans certaines occaſions, les Corps Municipaux des villes faiſaient ſouvent de ces ſortes de dons. Parmi ceux que reçut de diverſes perſonnes le Roi Jean, à l'apparition momentanée qu'il fit dans Paris pendant qu'il était priſonnier de l'Angleterre, on compta mille marcs de vaiſſelle d'argent, qui lui furent préſentés par la Capitale. Quand Iſabeau de Baviere, femme de Charles VI, fit ſon entrée dans la même ville, le Corps Municipal offrit au Roi, à la Reine, & à la Ducheſſe de Touraine, belle-ſœur du Roi, des préſens ſemblables. Ceux de la Ducheſſe furent une nef, deux grands pots, ſix autres pots plus petits, deux drageoirs, deux grands plats, deux douzaines de taſſes & de ſaucieres, deux ſalieres en or & en argent; ceux de la Reine, une nef, deux ſalieres, deux drageoirs, deux grands flaccons, ſix pots, ſix trempoirs, douze lampes, & deux baſſins. Le tout était d'or, à l'exception des deux derniers articles, & peſait trois cens marcs.

La vaiſſelle du Roi n'en peſait que cent cinquante; mais elle était d'or entiérement. Elle conſiſtait dans quatre pots, ſix trempoirs, & ſix plats. Chacune des trois offrandes fut portée au palais dans une litiere qu'on avait couverte d'un voile tranſparent, pour qu'elles puſſent être vues par les paſſans. Froiſſart n'en parle qu'avec admiration; & il rapporte ce fait, comme un témoignage de la grande puiſſance des Pariſiens.

Les villes de Provinces ſe piquaient ſouvent de la même libéralité dans des occaſions ſemblables. Vienne, à l'entrée de Charles VI, lui préſenta de la vaiſſelle dorée. Amiens, à celle de la Reine Charlotte en 1463, offrit deux drageoirs peſant vingt marcs.

Il n'y avait pas juſqu'aux Abbés de Couvens, qui quelquefois, & vers le tems des étrennes ſur-tout, ne fiſſent auſſi leur offrande. Nous avons une lettre de Paſcaſe Radbert, Abbé de Corbie, écrite à Charles-le-Chauve pour prier le Monarque d'accepter un ouvrage qu'il lui envoie ſur l'Euchariſtie, & de recevoir en même-tems des harnois de chevaux, des ornemens d'habits, des préſens en or & en argent, & des vaſes de différentes eſpèces.

Par les Monaſteres.

Louis-le-Jeune, prêt à partir pour la Terre-Sainte, ayant exigé du Monaſtere de Fleury une ſomme conſidérable, & les Religieux ne ſe trouvant pas en état de la fournir, l'Abbé envoya au Roi, en dédommagement, pluſieurs pièces d'argenterie, entre leſquelles étaient deux candélabres peſant trente marcs.

Par les villes conquises.

En tems de guerre, les villes soumises par la force des armes employaient ce moyen pour se racheter du pillage. Celle de Metz, dans une circonstance pareille, donna à Charles V, dit Monstrelet, deux cens mille écus, *& certain présent de vaisselle dorée.*

Par les Souverains leurs alliés.

Enfin, les Souverains se faisaient entre eux des dons de ce genre. Sully rapporte qu'en 1600, le Duc de Savoie envoya au Roi Henri IV, pour ses étrennes, deux grands bassins, & deux vases de cristal. Le Duc & le Monarque négociaient alors pour le Marquisat de Saluces. Au mariage de Richard, Roi d'Angleterre, avec la fille de Charles VI, le beau-pere & le gendre, ainsi que je l'ai remarqué ailleurs, s'envoyerent de la vaisselle. Richard donna *un très-beau vaisseau à boire cervoise, & un autre vaisseau aussi à mettre eaue; tous deux garnis de pierres précieuses*; & Charles, une très-belle coupe, un drageoir, une aiguiere, une nef, & deux grands pots; le tout enrichi également de pierreries. Les deux pots seuls valaient, selon Juvénel des Ursins, environ vingt mille écus.

L'Abbé Véli (*Histoire de France*) écrit qu'aux nôces de S. Louis *on vit, comme une chose très-rare, deux cuilleres d'or, avec une coupe du même métal qui revenoit à vingt écus.* Tout ce qu'on vient de lire jusqu'ici détruit l'assertion de l'Historien. Dans tous les tems de la Monarchie, & même dès son origine, nos Rois ont eu une vaisselle en métaux précieux. Je n'en rapporterai qu'un ou deux exemples tirés des *Chroniques de S. Denis.* S. Ger-

main, Evêque de Paris, était venu, un jour, ſolliciter pour les pauvres la piété de Childebert. Celui-ci lui donna une ſomme conſidérable en argent; mais voyant le Prélat revenir à la charge, *il entra où la veſſélemente eſtoit; il priſt vaiſſiaus d'or & d'argent, & les deſpeça; & puis les bailla à S. Germain.* Quand Louis-le-Gros mourut, *il départi*, diſent ailleurs ces mêmes Chroniques, *tot ſon tréſor aus égliſes & aus povres genz, & tote ſa vaiſſélement d'or & d'argent.* S. Louis lui-même en avait une pareille; & l'on en retrouvera ci-deſſous quelques pièces citées dans l'inventaire de Charles V, leſquelles étaient parvenues, comme héritage, entre les mains de ce dernier Monarque.

Encore une fois, le luxe dont il s'agit a été, pendant bien des ſiècles, le ſeul moyen preſque qu'euſſent les Rois, les Princes, & les Grands-Seigneurs, d'étaler leur richeſſe & leur magnificence. Auſſi quelques-uns le pouſſerent-ils à un point qu'on aura peine à croire. On lira au Chapitre ſuivant la deſcription d'un banquet fameux que donna en 1457, à Tours, le Comte de Foix, quand les Ambaſſadeurs de Ladiſlas d'Autriche vinrent demander à Charles VI ſa fille Madelaine en mariage pour leur maître. Or, à ce repas, il y eut douze tables de ſept ſervices chacune; &, pour chaque ſervice, il y eut, à chaque table, cent quarante plats d'argent. Que, d'après ce ſeul article, on calcule quelle quantité immenſe de vaiſſelle devait poſſéder le Comte. L'imagination en eſt effrayée. Aujourd'hui, malgré ces maſſes énormes d'or & d'argent que depuis trois

ſiècles nous envoie annuellement l'Amérique, le Souverain d'Europe le plus puiſſant offrirait à peine une telle magnificence. Et après cela l'on viendra, je le répéterai ſans ceſſe, nous vanter la ſimplicité des tems anciens.

Etat de la vaiſſelle de Charles V.

Mais, pour que mes Lecteurs puiſſent connaître par les détails juſqu'où allait alors chez les Souverains cette ſorte de faſte, je vais donner l'état de ce que poſſédait Charles V, ce Prince qui fut ſurnommé le Sage, & qui mérita d'être nommé ainſi. Lui-même ordonna d'en faire l'inventaire en 1379; & l'original de cet inventaire ſubſiſte encore à la Bibliotheque du Roi. Je n'ai pu le conſulter, parce que, depuis deux ans, l'endroit de la Bibliotheque où ſont les manuſcrits eſt interdit au public pour des réparations indiſpenſables qu'il exigeait. Mais l'Abbé de Choiſi en a donné l'extrait dans la vie qu'il a publiée du Monarque; & c'eſt d'après la notice de l'Abbé qu'eſt dreſſé l'état qu'on va lire.

Inventoire général du Roi Charles-le-Quint de tous les joyaux qu'il avoit tant d'or que d'argent. C'eſt à ſavoir, couronnes, chappeaulx, vaiſſelle, joyauls d'égliſe, & autres choſes garnies de pierreries; & auſſi joyaulx, vaiſſelle d'or & d'argent de pleine façon, eſtans ès Chaſteaulx, Hoſtels & Oratoires dudit Seigneur, tant en ſes Chaſteaulx de Meleun-ſur-Seyne,

du boys de Vincennes, du Louvre, de S[t] Germain-en-Laye, de ses Hostels de S. Pol à Paris, de Beauté-sur-Marne, & autre part; & aussi des joyaulx & vaisselle qui sont continuellement portés avec lui; & avecques ce de toutes les Chappelles, chambres de brodeure & tapisseries dudit Seigneur: lequel inventoire a esté commencé à faire par ledit Seigneur le XXI jour de Janvier l'an MCCCLXXIX. &c.

*N*a. J'omets ici tout ce qui regarde les couronnes, reliquaires, ornemens d'église, anneaux, & bijoux &c.

VAISSELLE D'ARGENT.

Quatre douzaines de très-grands plats.
Douze douzaines de petits.
Vingt douzaines d'écuelles (sorte de plats).
Cinq bassins à barbe.

Et de plus une infinité de justes, d'idres, quartes, pots, pintes, aiguieres, coquemars, pots à aumosne (a), *hanaps, tasses, drageoirs, bassins, caussoires, &c.*

(a) On appellait ainsi une piéce de vaisselle dans laquelle les Officiers du Souverain jettaient, pendant son repas, quelques piéces de viande pour donner aux pauvres.

VAISSELLE D'ARGENT DORÉ.

Vingt nefs.

La grande nef du Roi Jean, ayant à ses deux bouts un château, &, tout autour, des tournelles, pesant. . . . . . . 70 marcs.

Vingt-cinq flaccons.

Deux autres flaccons représentant en bosse les neuf Preux. . . . 197

Cinquante bassins.

Un bassin aux armes de France. . . 35

Un bassin à barbe avec des fleurs-de-lis ciselées sur les bords . . . 14

Quatre douzaines de grands plats.

Six douzaines de petits.

Quatre grands plats gouderonnés & émaillés, pesant chacun 10

Deux vieux plats à fruit, ayant chacun sur leurs bords trois fleurs-de-lis fermées en maniere d'écusson. . . . . 9 m. 6 onces.

Dix-neuf douzaines d'écuelles.

Six douzaines de chandeliers.

Vingt salieres.

Une grande saliere, aux armes de France, & donnée par l'Evêque de Noyon. 28

Dix-huit cuilleres.

Et de plus une infinité de barrils, estamoyes, justes, pots, pintes, aigueres, pots à aumosne, coupes, hanaps, tasses, goubelets, drageoirs, &c.

VAISSELLE D'OR.

Une grande nef, portée ſur ſix lions, émaillée de France, & portant à chacun de ſes bouts un Ange.	53 marcs	4 onc.
Autre nef, portée par quatre lions.	29	1
Grande nef donnée par la ville de Paris. . . . . . -	125	
Petite nef, ayant à chacun de ſes bouts un ſerpent.	31	
Un baquet, ſoutenu par quatre ſyrènes. , ...	25	1
Vingt-cinq baſſins.		
Deux baſſins pour laver les mains, ſemés de petits écuſſons de France ſur les bords. . . .	19	
Douze chandeliers.		
Deux autres chandeliers aux écuſſons de France, & donnés par M. de Chevreuſe aux étrennes.	18	2
Deux flaccons, ayant deux buffles auxquels était ſuſpendue l'anſe.	46	7
Six eſtamoies émaillées, avec leur couvercle.	177	
Six grandes juſtes *à un émail rond de France*.	128	
Douze autres juſtes rondes aux armes de France.	127	6
Deux hydres, portant de chaque côté un ſauvage armé d'une lance; portant, par devant, la tête d'un		

	marcs	once
lion ; par derriere, un émail à images ; & au pied, ſix émaux de France.	42	1
Une quarte ſemée d'émaux aux armes de France & d'Angleterre.	6	6
Un pot quarré, ſemé d'émaux de France.	7	4
Un grand pot à aumône, ayant quatre écuſſons de France, & pour anſe deux lions. . . .	36	5
Coupe de S. Louis avec ſon aiguière.	7	6
Coupe du Roi Dagobert.	4	
Deux hanaps.		
Quarante taſſes.		
Dix-neuf gobelets.		
Douze aiguières dépareillées.		
Huit drageoirs.		
Trente-ſix grands plats, tous pareils. . . . . , . . .	227	4
Douze autres grands plats, d'une autre façon.	72	
Trente-ſix autres à fruit, poinçonnés ſur les bords.	56	1
Six douzaines d'écuelles. . . .	217	5
Une grande ſaliere en façon de nef, donnée par la ville de Paris. . .	15	6
Dix autres ſalieres.		
Trente cuilleres.		

VAISSELLE D'OR ORNÉE DE PIERRERIES.

Coupe de Charlemagne enrichie de ſaphirs. . . . . 5 marcs 5 onc.
Hanap ſur trépied, garni de perles, de rubis, & d'émeraudes. . . . 6 6
Trente-ſept gobelets.
Quarante aiguières.
Quarante flaccons.
Quarante-deux pots, pintes, & chopines.
Quarante-cinq ſalieres.
Quarante-cinq drageoirs.
Quarante-trois cuilleres, & fourchettes.

Je ne dis rien ſur le poids conſidérable, ſur la forme, & les ornemens bizarres de quelques-unes de ces piéces; tel était le goût du tems. Mais ces ornemens mêmes, les ciſelures, les figures en relief, les émaux qu'elles portaient, prouvent que Paris dès-lors avait, & des Orfévres renommés, & des Artiſtes dans plus d'un genre.

On prétend que l'art de peindre en émail ſur métaux, n'a commencé en France que vers 1632. C'eſt-là encore une erreur; puiſque pluſieurs des piéces de la vaiſſelle de Charles V, étaient émaillées. Paliſſi lui-même (ann. 1580), nous apprend que, de ſon tems, les Emailleurs de Limoges donnaient pour trois ſous une douzaine de ces figures d'enſeignes qu'on portait alors au bonnet; *leſquelles enſeignes eſtoyent ſi bien labourées, & leurs eſmaux ſi bien parfondus ſur le cuivre, qu'il n'y avoit nulle* Emaux.

peinture si plaisante (*a*). Il est vrai qu'au commencement du dernier siècle, les Artistes employerent des émaux clairs & transparens, qui produisirent plus d'effet. D'ailleurs ils choisirent mieux leurs sujets, dessinèrent avec plus d'intelligence & de goût. Toutin, Gribalin, & plusieurs autres Orfevres, se rendirent célèbres en ce genre. Mais les plus fameux furent Bordier, & Petitot. Quoique les émaux ne soient plus de mode, les ouvrages de ce dernier ont une telle réputation, qu'ils sont recherchés encore, & payés fort cher par les amateurs. Il y en a une collection considérable & choisie chez M. d'Enneri. On peut voir beaucoup de ces ornemens parmi les joyaux de l'oratoire du Cardinal de Richelieu qui sont déposés au Garde-meuble de la Couronne.

Usage d'armorier ou de marquer l'argenterie.

On a dû remarquer encore que, dans la vaisselle de Charles V, il n'y avait que quelques piéces qui portassent son écusson; tout le reste n'était point armorié: ce qui est d'autant plus singulier que, dans toutes les occasions d'éclat, la Noblesse alors se pavanait de ses armoiries. Non-seulement elle en chamarrait toutes les personnes attachées à son service; mais elle-même les portait par-tout sur ses

(*a*) La réputation des Emailleurs de Limoges subsistait encore sur la fin du dernier siecle. Le Mémoire que l'Intendant de cette Province fournit en 1698, par ordre du Roi, au Duc de Bourgogne sur l'état de sa Généralité, en fait mention. *Leurs ouvrages auroient de la beauté*, dit-il, *si les Ouvriers avoient plus de connaissance & de goût pour le Dessein & la Peinture.*

habits. J'ai dit ci-dessus, à l'article des desserts, que dans les repas c'était une galanterie du tems d'offrir, à la personne qu'on voulait fêter, ses armes en pâte de sucre, ou autrement.

Aux premiers tems de la Monarchie, l'usage était de mettre les lettres initiales de son nom, ou même son nom tout entier, sur les différentes piéces d'argenterie que l'on possédait. On en voit des preuves dans le testament de S. Remi. Parmi les choses qu'il y legue, il compte *cochlearia tria quæ suo sunt nomine titulata.*

Ce qui ne surprendra pas moins, est cette immense quantité de pots, de flaccons, d'aiguieres, & autres vases pareils de représentation, qu'offre l'inventaire de Charles V. Tout cela servait à orner le trésor du Roi, les jours où il permettait qu'on l'exposât aux regards du public; ou à parer ses trois dressoirs dans les banquets d'appareil. D'ailleurs, il y avait des occasions où toute cette vaisselle pouvait servir. Telle fut celle de ce repas que le Monarque donna dans le Palais à l'Empereur son oncle. Ses tables étant de plus de huit cens couverts, on sent très-bien qu'il n'y avait rien de trop pour le service d'une pareille multitude. Aussi faisait-il porter avec lui une grande partie de sa vaisselle par-tout où il allait. L'inventaire le dit expressément.

D'un autre côté, quand on se rappelle que toutes ces richesses ont été amassées par un Prince qui avait hérité d'un Royaume ruiné, qui avait eu à soutenir contre l'Angleterre des guerres très-dispen-

dieuſes & très longues, qui ne jouiſſait enfin que d'un revenu fort borné, l'on ne peut revenir de ſon étonnement. Louis XIV lui-même, Louis XIV, le plus faſtueux de nos Princes, n'étalait point, dans les jours de ſa gloire, une magnificence pareille. Lorſqu'en 1709, il fit porter ſa vaiſſelle à la Monnaie, celle d'argent ne produiſit que 1,400,000 livres; & celle d'or, 400,000. C'eſt Mad. de Maintenon qui nous apprend ce fait dans ſes lettres. Maintenant, comment le Roi Charles V avait-t-il pu ſe procurer un pareil tréſor! ou plutôt, comment la Nation, dans un tems où les mines de l'Amérique n'exiſtaient pas encore pour les Européans, avait-elle attiré chez elle aſſez de métaux, pour que le plus ſage de ſes Rois en employât, ſans inconvénient & ſans réclamations, une auſſi grande quantité dans un faſte inutile? La réponſe à la ſeconde de ces queſtions fournirait matiere à une diſſertation aſſez intéreſſante; mais elle n'eſt pas de mon ſujet.

Quant à la premiere, j'y ai déja ſatisfait d'avance. Cette vaiſſelle ſi nombreuſe n'était pas le fruit des économies de Charles. Certaines piéces, comme je l'ai dit, & comme le prouve l'inventaire, lui étaient parvenues, par héritage, des Rois ſes prédéceſſeurs. D'autres lui avaient été données; l'inventaire le prouve encore. Il eſt très-probable même que ces piéces de préſent formaient, quoique l'Etat n'en diſe rien, une grande partie de ſa vaiſſelle; puiſqu'alors l'uſage était que les Grands, les Corps Municipaux, les particuliers mêmes, fiſſent quel-

quefois de pareilles offrandes. Enfin, une certaine quantité était le fruit de ſes victoires. J'ai rapporté ci-deſſus un paſſage de Monſtrelet qui le démontre. Probablement, dans le cours des guerres du Monarque, d'autres villes s'étaient rachetées, au même prix que Metz, du pillage ou du rançonnement.

Avec le tems, les préjugés & les uſages dont on vient de lire l'hiſtoire, ont changé. A meſure que la puiſſance Royale a pris de la conſiſtance & des forces, elle a ceſſé de faire conſiſter ſa grandeur domeſtique dans une vaiſſelle nombreuſe qu'elle étalait en ſpectacle à certains jours. Elle s'eſt élevé des palais magnifiques, que tous les arts à l'envi ſe ſont empreſſés d'embellir. Là, comme dans le centre de ſa gloire, elle a ſu concentrer tous les Grands, qui lui ont composé une Cour auſſi brillante que ſoumiſe. Au lieu de ces nefs, de ces flaccons, & de ces plats d'or qu'elle employait jadis à repréſenter pour elle, elle s'eſt entourée d'une nombreuſe Maiſon militaire & civile, qui, malheureuſement onéreuſe à l'Etat par l'exceſſive multiplication de ſes membres, & par l'inutilité trop réelle de la plupart d'entr'eux, offre néanmoins aux ſujets comme aux étrangers, le ſpectacle réuni de la magnificence & de la force, de la puiſſance & de la majeſté.

CHAPITRE VI.

Feſtins & Banquets.

Je ne comprends pas ſous ce nom certaines imaginations extravagantes d'un prodigue ou d'un inſenſé; telles par exemple que celle de ce du Freſni, duquel Louis XIV diſait, je ne ſuis point aſſez puiſſant pour l'enrichir; & qui afin d'avoir le plaiſir de dépenſer dans un repas mille écus qu'il venait de recevoir au mois de Janvier, fit faire un plat de noix-de-veau, avec une ſoupe compoſée de cette eſpèce de lait qu'ont les œufs frais à la coque quand ils ſont cuits bien à point. Je ne prétends point parler même de ces repas biſarres, tels que celui qu'en 1652 donna, au rapport de Loret (*Muſe hiſtorique*), Mademoiſelle de Montpenſier; qui fut de cinq ſervices, & dans lequel cependant on ne ſervit que du bœuf, apprêté de toutes les manières poſſibles. J'entends par feſtin, un repas donné avec quelque apprêt, & formé des mets uſités parmi la Nation.

Cependant, je ne dois pas omettre ici une obſervation néceſſaire. Comme on ſe tromperait en attribuant au corps général de cette Nation, une ſomptuoſité qui n'aurait été que celle de quelques individus, on aurait tort également, ſi on lui faiſait honneur d'une tempérance & d'une modeſtie, dont quelques-uns de ſes membres auraient offert le modele. Ainſi, par exemple, Charlemagne, au rapport

port d'Eginard, se faisait ordinairement servir à ses repas quatre mets & un plat de rôti. Regardera-t-on ces cinq plats comme le dernier terme du luxe où un Empereur, au IX$_e$ siècle, avait poussé sa table; & en tirera-t-on des conséquences honorables pour le reste des Français? Non, certes. L'Historien au contraire ne cite ce fait que pour nous faire admirer la frugalité de Charles; & il nous apprend en même tems que le Monarque quelquefois donnait de grands festins auxquels il invitait une compagnie nombreuse.

Veut-on, pour le même tems, un exemple de faste, opposé à celui de tempérance qu'on vient de lire; on le trouvera dans le Moine de S. Gal. C'est l'histoire d'un repas magnifique que donna un Evêque à deux Grands-Officiers de l'Empereur, pour capter leur bienveillance. Le pavé, dit l'Auteur, était couvert d'un tapis précieux. Des coussins de plume servaient de siége au Prélat. Cuisiniers, Pâtissiers, & Chefs-d'Office, avaient tâché de se surpasser à l'envi, pour l'apprêt des mets. Tout fut servi dans une vaisselle d'or ou d'argent, & dans des vases garnis de pierreries; enfin, la table fut égayée par des Musiciens qui jouerent de différens instrumens, & qui chanterent.

Il en est de même des siècles postérieurs. Valbonnais (*Histoire du Dauphiné*), rapporte un réglement que fit pour sa table, en 1336, Humbert II, Dauphin de Viennois. Or ce réglement est à-peu-près celui qu'on ferait pour un Couvent de Moines.

Pour ſon dîner du dimanche & du jeudi, le Dauphin veut qu'on lui ſerve deux pâtés, composés chacun d'une poule & de deux poulets.

Le lundi & le mercredi, il veut une purée de pois ou de fèves, avec deux livres de ſalé; puis de *bonnes trippes*, cuites à l'eau. Pour le ſecond ſervice, deux portions (*rotulos*) de bœuf & de mouton, bouillis & ſervis avec une ſauce chaude au poivre; &, pour rôt, ſix chapons, ou ſix groſſes poules. (C'était alors la coutume, comme je le dirai plus bas, de ſervir ſur un même plat pluſieurs pieces de volaille & de gibier en pyramide).

Le mardi, au lieu de potage, il demande du riz aux choux, aux raves, & aux porreaux, avec une livre de ſalé; demie-portion de bœuf bouilli, ſervi avec de la moutarde; douze poulets, ou ſix poules, coupées par moitié; &, pour ſecond ſervice, une portion de porc frais.

Quant au ſouper, il le fait conſiſter dans une demie-portion de bœuf rôti; des pieds de bœuf, apprêtés au vinaigre avec du perſil; & des langues de bœuf grillées, à la ſauce caméline.

Son deſſert eſt composé de fromage & de fruits.

La bonne-chere du Dauphin, les jours maigres, reſſemble à celle des jours gras. Ce ſont, pour le vendredi, deux potages, ou à la purée, ou aux pois, ou aux choux; du poiſſon, *ſi l'on en trouve*; vingt-quatre œufs frits, avec une bonne ſauce; pâtés de Lorraine (*a*); puis quelque friture.

(*a*) Ces pâtés, dont Taillevant donne la recette, conſiſtaient en une farce de poiſſon, qu'on enfermait dans une pâte pêtrie au

Pour le ſamedi, deux potages à la purée de fèves & d'amandes, aſſaiſonnés avec un jus d'ognon & de l'huile d'olives; du poiſſon, s'il y en a; douze œufs pochés, avec une bonne ſauce; des tartes aux herbes, & huit œufs durs.

En liſant ce réglement, qu'on prendrait aujourd'hui pour le menu d'une nôce de village, mes Lecteurs ſe demanderont à eux-mêmes pourquoi Humbert avait adopté cette uniformité monaſtique. Pourquoi toujours du bœuf, du mouton, & du porc, avec quelques poulets ou chapons; & jamais d'autre volaille, jamais de veau, jamais de gibier ſur-tout, quoiqu'aſſurément ſes domaines duſſent en nourrir comme les autres cantons de la France. Enfin, pourquoi paraît-il exclure ces vins apprêtés, & ces friandiſes, nommées *épices*, dont l'uſage était ſi général par-tout le Royaume.

Ce plan de vie ne fut qu'un projet paſſager, & l'ouvrage du moment. Il faut ſavoir que les finances du Prince étaient obérées. Un Miniſtre aux mains duquel il en confia l'adminiſtration, crut ne pouvoir les rétablir qu'avec de l'économie & de la réforme; & cette réforme, il la commença par la cuiſine de ſon Souverain. On aurait tort, après cela, ſi on allait croire que la table des autres Princes contemporains reſſemblait à celle de Hum-

---

beurre, au ſucre, & aux œufs. On les faiſait frire enſuite dans le beurre.

Il y en avait au gras; & la farce de ceux-ci était un hachis de blanc de chapon.

bert. Ce ſerait là donner pour mœurs générales, un fait particulier ; & il n'y a que trop d'exemples d'une pareille erreur. J'ai déja rapporté ci-deſſus un paſſage de Froiſſart qui, décrivant un feſtin donné de ſon tems, nous y repréſente une multitude de mêts *ſi eſtranges & ſi deſguiſez, que on ne pouvoit les deviſer.* Or Froiſſart écrivait dans le ſiècle du Dauphin.

D'ailleurs, il y a mille preuves qu'alors le luxe de table était pouſſé très-loin. On en jugera par ce Canon d'un Concile de Compiegne, tenu l'an 1304. Il eſt défendu à tout Eccléſiaſtique d'avoir à ſes repas plus de deux plats avec un potage. Dans le cas où il lui ſurviendrait quelqu'un, alors on lui permet d'ajouter à ſon ordinaire un entremêts. Enfin, s'il avait à recevoir chez lui un Roi, un Duc, ou quelque autre perſonne de haute qualité, & capable de procurer à l'Egliſe un avantage conſidérable, le Concile, dans cette circonſtance, le diſpenſe du réglement, & abandonne les choſes à ſa conſcience (*a*).

L'Auteur du *Modus & Racio*, (ouvrage publié en 1342), déplorant le luxe de ſon tems, dit avoir aſſiſté au dîner d'un Archevêque, dans lequel on ſervit *trois paires de potages, de diverſes couleurs, ſucrés, & ſurſemés de graines de Grenade ; avec ſix paires de mêts*, (douze plats d'entrées) ; *ſans compter*

(*a*) Ce Canon du Concile de Compiegne fut renouvellé en 1365, dans un Concile d'Angers.

l'entremès (le ſecond ſervice), *où il y avoit des plus riches viandes.*

Ce peu de faits, choiſis exprès dans une claſſe d'hommes qui, par leur état, étaient aſtreints à une décence & à une régularité particulieres, ſuffiront pour nous faire juger de ce que devaient être alors les feſtins chez un homme de qualité, ou chez un particulier opulent.

Philippe-le-Bel, dans une Ordonnance publiée en 1294, pour la réforme générale du Royaume, avait cru devoir réformer auſſi cette branche de luxe. Il défendit à tout ſujet de ſe faire ſervir, pour un repas ordinaire, plus d'un *mêts* & d'un *entremêts*; &, pour les grands repas, plus de deux mêts avec un potage au lard. Deux cens ſoixante-neuf ans après, Charles IX rendit une Ordonnance pareille, par laquelle il défendait de ſervir à la fois, dans un même repas, chair & poiſſon, & ne permettait pour les nôces & feſtins que trois ſervices, y compris le deſſert, de ſix plats chacun. Enfin, Louis XIII, en 1629, régla que, ſi l'on faiſait un feſtin chez le Traiteur, on ne pourrait dépenſer qu'un écu par tête; & que, ſi on ſe régalait chez ſoi, on n'aurait que trois ſervices, à chaque ſervice qu'un ſeul rang de plats, & dans chaque plat que ſix pieces. J'ai déja prévenu plus haut ſur cet uſage de ſervir des piles de viandes dans un même plat; & j'ai annoncé qu'il en ſerait mention ailleurs. Quant à ces ordonnances de frugalité, elles eurent le ſuccès qu'on devait en attendre. Rarement un Miniſtere éclairé s'en permettra de pareilles. Il ſait

Ordonnances des Rois pour la table.

que, bientôt violées par l'homme puissant, éludées par l'homme riche, elles ont encore le double inconvénient, & d'être inutiles dans un moment de disette, parce qu'alors la misere fait plus qu'elles encore, & d'être pernicieuses dans un moment d'abondance, parce qu'elles arrêtent la consommation, qui est la mere & la nourriture de l'Agriculture.

De tout tems, les festins du peuple & du bourgeois ayant consisté dans quelques mêts communs, apprêtés sans beaucoup de recherche, il n'est gueres possible d'en donner une description. Athénée nous en a transmis une sur ceux des Gaulois, qu'il a copiée d'après Possidonius. Je vais la rapporter en entier ; quoique j'aie eu déja occasion d'en citer précédemment quelques articles.

Festins des Gaulois.

« Les Celtes mangent, assis à terre sur du foin, » ayant devant eux des tables de bois fort basses. » Leur nourriture est du pain, en très-petite quantité ; avec beaucoup de viande, soit bouillie, » soit rôtie, ou grillée. Ces mêts sont servis d'une » maniere propre & ragoûtante ; mais ils les mangent fort malproprement, saisissant avec les » mains, comme les bêtes féroces, des membres » entiers, & les déchirant à belles dents. S'il se » trouve un morceau qui résiste davantage, ils le » coupent avec un petit couteau à gaîne, qu'ils » portent toujours au côté. Leurs rivieres & les » deux mers qui les environnent, leur fournissent » aussi du poisson qu'ils assaisonnent avec du cumin » & du vinaigre : car ils usent peu d'huile, parce

» qu'elle eſt rare chez eux, & qu'on n'aime gueres » ce qu'on ne peut avoir aiſément. Quant au cu- » min, ils le mêlent dans toutes leurs boiſſons.

» Lorſqu'ils ſont un certain nombre à table, la » coutume eſt de s'aſſeoir en demi-cercle. Au mi- » lieu, comme dans la place d'honneur, ſe met le » perſonnage le plus diſtingué par ſa valeur, par ſa » naiſſance, & ſes richeſſes. Auprès de lui ſe place » le maître du logis; puis ſucceſſivement les autres » convives, ſelon leur rang & leur dignité. Par der- » riere ſont des guerriers attachés à leur perſonne, » & qui, pendant tout le repas, tiennent leur » bouclier. Par devant, il en eſt d'autres, aſſis » comme eux, & armés de lances. Les uns & les » autres au reſte ſont traités ainſi que leurs maî- » tres.

» La boiſſon des riches eſt du vin qu'ils tirent » d'Italie ou des environs de Marſeille; & qu'on « leur ſert de la maniere ſuivante. Le domeſtique, » chargé de cette fonction, apporte dans chaque » main un vaſe de terre ou d'argent, ſemblable à » une marmite, & rempli de vin. Chacun y puiſe. On » boit peu à la fois; mais on boit ſouvent, & preſque » toujours pur. Les plats ſur leſquels on apporte » les viandes ſont de la même matiere que les vaſes. » Quelques Gaulois cependant en ont de cuivre; » & d'autres, au lieu de plats, ſe ſervent de cor- » beilles treſſées en oſier. . . . .

» Il exiſte chez eux une coutume fort ancienne, » qui quelquefois enſanglante leurs repas. Celui » qui prétend à l'honneur d'être le plus brave de

» la troupe, saisit un quartier de viande. Si dans » la compagnie il se trouve quelqu'un qui ait la » même prétention, il se leve; & alors les deux » rivaux se battent jusqu'à ce que l'un des deux » tombe mort ».

Diodore-de-Sicile nous a laissé aussi quelques phrases sur les festins des Gaulois; mais son récit differe de celui qu'on vient de lire. Selon lui, « les » Gaulois étaient servis par leurs enfans, ou par » des jeunes gens des deux sexes. Ils plaçaient leur » table près d'un brâsier, garni des broches & des » chaudieres qui servaient à cuire leurs viandes. » Enfin, s'il y avait un morceau de préférence, » c'était toujours au plus brave de la troupe qu'on » l'offrait ».

Peu-à-peu, & avec le tems, nos Peres apprirent à mettre dans leurs repas, plus de simétrie, plus d'appareil & de pompe; & ce ne fut que de ce moment, à proprement parler, que ces repas purent porter le nom de festin. Il n'est pas aisé de dire quand ils aquirent cet ordre de services, & ce coup-d'œil d'élégance & de propreté, qui font un des principaux mérites de la table. Les Historiens ne transmettent guères de pareils détails. Le premier Auteur chez qui j'aie vu une description de festin, un peu étendue, est Taillevant. Il raconte, dans son livre, celui qu'il ordonna en 1455, pour M. du Maine (*a*). Il

(*a*) Charles d'Anjou, Prince du Sang, beau-frere de Charles VII, & troisieme fils de Louis II, Roi de Sicile. Il est inhumé au Mans, & mourut en 1472.

y indique quelques-uns des ſervices, le nom de la plupart des plats, & même les ornemens qu'il avait imaginés pour parer la table: mais tout cela eſt énoncé chez lui d'une maniere ſi obſcure, ſi confuſe, & ſi vague, qu'il en eſt preſque inintelligible. Le voici expliqué de mon mieux.

Feſtins au XVe ſiècle.

La table était garnie d'un dormant qui repréſentait une pelouſe verte, & qui, ſur les bords de ſon pourtour, offrait de grandes plumes de pân, & des rameaux verds, fleuris, auxquels on avait attaché des violettes & d'autres fleurs odorantes. Du milieu de la pelouſe s'élevait une tour, argentée, avec ſes creneaux. Elle était creuſe, & formait une eſpece de voliere où l'on avait renfermé différens oiſeaux vivans, dont la houpe & les pieds étaient dorés. Son donjon, doré auſſi, portait trois bannieres, l'une aux armes du Comte, les deux autres à celles de Mlles de Châteaubrun & de Villequier, pour leſquelles ſe donnait la fête. J'ai dit ci-deſſus, à l'article des deſſerts, que c'était une galanterie du tems, lorſqu'on fêtoyait quelqu'un, de repréſenter ſur la table ſes armoiries d'une maniere quelleconque.

Le premier ſervice conſiſtait en un civet de cerf, un quartier de liévre qui avait paſſé une nuit dans le ſel, un poulet farci, & une demie-longe de veau. Ces deux derniers objets étaient couverts d'un brouet d'Allemagne, de rôties dorées, de dragées, & de grenades. C'était peu aſſurément que ces quatre plats pour un grand feſtin; mais, à chaque extrémité, & en dehors de la pelouſe, il y avait un énorme pâté, ſurmonté d'autres plus petits qui lui ſervaient de

couronne. La croûte des deux grands était argentée tout autour, & dorée en deſſus. Chacun d'eux contenait un chevreuil entier, un oiſon, trois chapons, ſix poulets, ſix pigeons, un lapereau, & (ſans doute pour ſervir de farce & d'aſſaiſonnement) une longe de veau hachée, deux livres de graiſſe, & vingt-ſix jaunes d'œufs durs, couverts de ſafran & lardés de cloux de géroſle.

Pour les trois ſervices ſuivans, car Taillevant dans ſa deſcription les confond enſemble, c'était un chevreuil, un cochon, un eſturgeon cuit au perſil & au vinaigre, & couvert de gingembre en poudre; un chevreau, une longe de veau, deux oiſons, douze poulets, autant de pigeons, ſix laperaux, deux hérons, deux poches, deux coſmeaux, un levreau, un chapon gras, farci; un hériſſon avec une ſauce; quatre poulets, dorés avec des jaunes d'œufs, & couverts de poudre du Duc; un ſanglier artificiel, fait avec de la crême frite, des darioles, des étoiles, une gelée moitié blanche, moitié rouge, laquelle repréſentait les armes des trois perſonnes nommées ci-deſſus; une crême brûlée, à la poudre du Duc, & ſurſemée de graines de fenouil confites au ſucre; du lait lardé, une crême blanche, du fromage en jonchées, des fraiſes, enfin des prunes confites & étuvées dans l'eau-roſe.

Outre ces quatre ſervices, il y en eut un cinquieme, compoſé uniquement de ces vins apprêtés, qui alors étaient d'uſage, & de ces confitures qu'on nommait épices. Celles-ci conſiſtaient en fruits confits, ou en diverſes pâtes ſucrées. Les pâtes repré-

ſentaient des cerfs & des cignes, au col deſquels étaient ſuſpendues les armes du Comte & celles des deux Demoiſelles.

Taillevant nous donne encore l'état d'un autre feſtin qu'il fit pour le Comte de Foix (*a*); mais la deſcription de celui-ci eſt ſi courte, que je la croirais preſque un ſimple mémorial, dreſſé par lui, ſoit pour ſoulager ſa mémoire ſur les choſes principales qu'il voulait ſervir, ſoit pour guider, dans leur ſervice, les Officiers de cuiſine qui étaient ſous ſes ordres. Si ce repas au reſte eſt le même que donna le Comte à Tours, en 1457, lorſque les Ambaſſadeurs de Ladiſlas d'Autriche vinrent demander à Charles VII, ſa fille Madelaine en mariage pour leur maître, on en trouve les détails dans Favin, qui aſſure les avoir tirés d'une Chronique manuſcrite de Foix. Le Roi traita magnifiquement les Ambaſſadeurs. Les Grands de ſa Cour ſe piquèrent à l'envi d'en faire autant, dit Monſtrelet; mais de toutes les fêtes qui furent données, aucune n'égala celle du Comte de Foix. Tout le monde convint que jamais, juſqu'alors, on n'avait rien vu d'auſſi galant & d'auſſi magnifique. Voici la deſcription du repas tel que le rapporte Favin (*b*); les divertiſſe-

(*a*) Gaſton, cinquieme du nom, Infant de Navarre, autrement dit le Prince de Viane.

(*b*) L'Auteur place cette fête en 1458, & dit qu'elle fut donnée par le Comte, à l'occaſion de ſa réception dans l'Ordre de l'étoile, & de ſes fiançailles avec Madelaine de France. Ce ſont là autant d'erreurs. Gaſton n'épouſa cette Princeſſe qu'en 1461.

mens qui l'accompagnent trouveront leur place ailleurs.

« Dans la grande salle de S. Julian de Tours furent dressées douze tables, chacune ayant sept » aulnes de long, & deux & demy de large.

» A la première table, fut assis le Roy, & les » premiers Princes du Sang, la Royne, & les Filles » de France.

» Aux autres estoient les autres Princes, tant du » Sang que des étranges Provinces, & les princi- » paux Seigneurs de France, selon leur rang & di- » gnité; & les Princesses, & les grandes Dames » de même.

» Les Maîtres-d'hostel furent le Comte Gaston » de Foix, le Comte de Dunois, le Comte de la » Marche, & le Grand-Sénéchal de Normandie.

» Le premier service fut d'hypocras blanc, & de » rôties.

» Le deuxième fut de grands pâtés de chapons à » haute graisse, avec jambons de sanglier, accom- » pagnez de sept sortes de potages. Tous les services » estoient en plats d'argent; & falloit audit service, » pour chacune table, cent quarante plats d'argent.

» Le tiers service fut de rosty, où il n'y avoit, » sinon phaisans, perdrix, lapins, paons, butors, » hérons, oustardes, oysons, beccasses, cignes, hal- » lebrants, & toutes les sortes d'oiseaux de riviere » que l'on sçauroit penser. Audit service y avoit » pareillement des chevreaux sauvages, cerfs, & » plusieurs autres venaisons; & falloit audit ser- » vice, pour chacune table, cent quarante plats » d'argent.

» Le quatrieme ſervice fut d'oyſeaux, tant grands » que petits; & tout le ſervice fut doré » (c'eſt-à-dire que chaque piéce avait le bec doré, ainſi que les pattes); « & en chacune table fallait cent quarante plats, comme en tous les autres ſervices.

» Le cinquième fut de tartes, darioles, plats de » crême, oranges, & citrons confits; & en chacune table y avoit, comme deſſus, cent quarante » plats.

» Le ſixieme fut d'hypocras rouge, avec des » oublies de pluſieurs ſortes.

» Le ſeptième fut d'épiceries & confitures, faites » en façon de lyons, cygnes, cerfs, & autres ſortes; » & en chacune pièce eſtoient les armes & deviſe » du Roy ».

Il était très-rare que les Grands-Seigneurs vinſſent ainſi étaler à la Cour leur magnificence. Les mœurs du tems les fixaient dans leurs domaines, où ils préféraient de repréſenter. Nos Rois eux-mêmes, renfermés, comme eux, pendant toute l'année dans leurs Palais, n'avaient, pour montrer quelque ſomptuoſité, que certaines occaſions extraordinaires, pareilles à celle qu'on vient de lire; ou ces fêtes nommées Cour-pléniere, qu'ils donnaient dans les grandes ſolemnités, & qu'abolit Charles VII. Ils ne commencèrent à avoir vraiment une Cour, que quand la Reine Anne y eut attiré les Dames. Bientôt la galanterie & l'amour amenerent auprès d'elles les Grands du Royaume. François I, ſomptueux & magnifique, les y fixa par l'attrait des fêtes, des ſpectacles, & des différens plaiſirs qu'il ſut in-

venter. Alors tout changea. Le ſejour des Rois devint le ſéjour de la haute Nobleſſe. Elle ne crut plus avoir d'exiſtence que dans ce lieu ſeul, & vint avec empreſſement s'y ruiner par tous les genres d'oſtentation.

Luxe de table introduit à la Cour.

Le premier qui introduiſit à la Cour celui du luxe de la table, fut, ſelon Brantome, le Marechal de S. André. *Et certes eſtoit par trop exceſſif en friandiſes & délicateſſes de viandes, tant de chair que de poiſſon, & autres friands mangers : tellement que quelqu'un qui n'euſt ouy parler que de ſa vie délicieuſe, n'euſt jamais pu ny en juger, ny croire qu'il fuſt eſté ſi grand Capitaine.*

Etat de la table chez nos Rois depuis François I.

Parmi nos Rois, le premier qui affecta de ſe diſtinguer par cette ſorte de ſomptuoſité, fut François I; & il la pouſſa preſque juſqu'à la folie : car outre ſa table, de laquelle jamais rien n'approcha, dit Brantome, il y avait encore celles du Grand-Maître, du Grand-Chambellan, du Chambellan, des Gentils-hommes de la Chambre, des Gentils-hommes Servans, des Valets-de Chambre; *& tant d'autres; & toutes ſi bien ſervies que rien n'y manquoit. Et ce qui eſtoit plus remarquable, c'eſt que, dans un village, dans les forêts, dans les aſſemblées, l'on y eſtoit traité comme ſi l'on euſt eſté dans Paris.*

Quant à celle du Roi, elle était tellement montée, que pour les plus grands feſtins, on n'avait pas beſoin de ces longues préparations qui ſont neceſſaires par-tout ailleurs; un ſeul jour ſuffiſait.

A ſon exemple, les Grands-Officiers ſe piquaient de la plus exceſſive magnificence en ce genre. Rien

n'égalait celle du Connétable Montmorenci. Charle-Quint, à ſon paſſage par Paris, l'ayant entendu vanter, il eut la curioſité de s'en convaincre par ſes yeux. Dans ce deſſein, il vint un jour, ſurprendre le Connétable & dîner chez lui. Mais, quoique celui-ci n'eût point été prévenu, ſa table néanmoins ſe trouva ſervie ſi abondamment, & les mêts y étaient ſi délicieuſement apprêtés, que l'Empereur étonné dit qu'il *n'y avoit point de grandeur au monde pareille à celle d'un tel Roy de France.* Tout ceci, continue Brantôme, fut rapporté au Roi, qui *en eut une joie extrême.*

Cette joie puérile, qui décelait dans le Monarque un amour-propre bien peu raiſonné, ſe fut tournée en honte ſans doute, s'il eût ſoupçonné que Charles plus fin politique que lui, ne donnait probablement tant d'éloges à un faſte obſcur & ruineux que pour en entretenir le goût chez ſon rival. Si, au lieu de toutes ces tables nombreuſes qui employaient les finances du Royaume à enrichir des pourvoyeurs, ou à nourrir quelques courtiſans inutiles, l'Empereur eût vu en France un commerce floriſſant, des places bien fortifiées, une armée redoutable, des ports garnis de vaiſſeaux; peut-être, à ce ſpectacle, eût-il diſſimulé ſon admiration: mais aujourd'hui la Nation dirait, comme il dit alors: *il n'y eut point de grandeur au monde pareille à celle d'un tel Roi;* & l'Hiſtoire, qui rougit de rapporter le premier éloge, lui décernerait avec tranſport celui-ci.

Henri II & François II, continue Brantôme,

maintinrent leur table ſur le même état que leurs Pere & Ayeul. Les choſes changerent ſous Charles IX & Henri III. Les guerres qu'eurent à ſoutenir ces deux Princes, les forcerent à faire *ſur leurs Maiſons & mangeailles* beaucoup de retranchemens. *C'étoit par boutades que l'on y faiſoit bonne chere ; car le plus ſouvent la marmite ſe renverſoit : choſe que hait beaucoup le Courtiſan, qui aime à avoir bouche à Cour & à l'armée, parce qu'alors il ne lui coûte rien.*

L'Auteur, dans la ſorte de chaleur & de tranſport où cette matiere le jette, raconte à ce propos, ſur Henri III, une anecdote ſinguliere. « Le bruit » courut, dit-il, que le Roi voulait déclarer la » guerre au Roi d'Eſpagne & porter ſes armes en » Flandres. Le Monarque Eſpagnol auquel on rap-» porta cette nouvelle, répondit froidement: *Je » ne le crains pas, il n'a pas de quoi manger :* vou-» lant faire entendre par-là qu'un Prince qui n'avait » point d'argent pour ſa table n'en aurait point » pour la guerre. ».

Henri IV, pendant long-tems, éprouva la même détreſſe que ſon prédéceſſeur. *Ses finances étoient ſi courtes,* diſent les Mémoires du Duc d'Angoulême, *que ſouvent ſa table manquoit, & qu'il ſe trouvoit contraint d'aller manger chez quelqu'un de ſes ſerviteurs.* Celui qui le traitait le mieux était le Sr d'O; encore, ajoute le Duc, n'était-ce pas *avec cette profuſion qui ſe pratique à préſent, où les moindres diſners ſont les plus grands feſtins de ce tems-là.*

Cependant, lorſque par ſa valeur & ſes victoires, le

le Monarque eut conquis & pacifié ſon Royaume, il montra qu'un Roi de France, quand il le veut, *peut faire la guerre, & faire toujours bonne chere en même tems.* C'eſt le témoignage que lui rend le même Brantôme : & cet Auteur au reſte, pour preuve de ce qu'il avance, en appelle à l'aſſemblée de Bayonne, pendant tout le tems de laquelle les Grands-Seigneurs Eſpagnols furent tous traités aux dépens du Roi, *eux & leurs gens juſqu'au plus petit : & leur ordinaire eſtoit très-beau, & bon, & ſplendide.*

Mais ce ne fut là qu'une repréſentation paſſagere. Henri n'était ni faſtueux ni gourmand. Ses paſſions principales, & ſes objets de dépenſe, étaient, comme il le diſait lui-même, les bâtimens, le jeu, & les femmes ; & jamais ſa table n'approcha, pour la magnificence, de celle de François I : quoiqu'en diſe Brantôme qui, accoutumé à ne trouver de grandeur qu'où il appercevait du gaſpillage, veut à toute force flatter ſon Maître ſur un défaut qu'il n'avait pas.

Louis XIII rétablit en partie cette prétendue ſplendeur éclipſée. Richelieu, en s'emparant de tout ce qui tenait à l'autorité & à la puiſſance, laiſſait politiquement au Monarque tous ces petits objets d'oſtentation financiere, dans leſquels ſa vanité timide trouvait à ſe ſatisfaire.

Enfin parut Louis XIV ; & tout ce que les Rois avaient juſqu'alors étalé de faſte, ſe trouva tout-à-coup effacé. La poſtérité ſévere a reproché à celui-ci pluſieurs fois, &, plus d'une fois encore, elle lui reprochera ce goût aſiatique, dont le pro-

pre est d'énerver sans fruit la force des Royaumes, & d'en préparer de loin la chûte ; mais, parmi les Princes accusés du même tort, quel est celui qui peut alléguer, pour son excuse, des titres de gloire aussi nombreux, autant de vraie grandeur & de magnificence ? Louis fut trop fastueux sans doute ; mais, en même tems que son orgueil se bouffissait de ce pavanage indigne de lui, il imposait la loi à ses voisins, il régénerait les Lettres, les Arts & les Sciences, donnait une marine à nos ports étonnés, & rendait, en tout, sa Nation la premiere de l'Europe, & peut-être de l'Univers.

Sous son Regne, s'établit la mode des colations grasses pour l'après-dîner. *La Princesse de Tarente m'a fait une colation en viande*, écrivait la Marquise de Sévigné, année 1680 ; *je la lui ai rendue. C'est une sotte mode ; je pense que cela ne durera pas.*

Rabelais disait : *Il n'est déjeuner que d'Ecoliers ; disner que d'Advocats ; ressiner* (colation) *que de Vignerons, & souper que de Marchands.*

PREMIERE SECTION.

Décoration de table pour les festins.

Décorations en fleurs.

AVANT que l'art eût inventé différens objets pour décorer agréablement les lieux de festins, il dut employer ceux qu'offrait à ses yeux la Nature. Telles étaient particuliérement ces fleurs qu'elle séme avec abondance sur la surface de la terre ;

comme ſi, par-tout, elle ſemblait ſe plaire à embellir le ſéjour de l'homme. Dès les premiers tems de la Monarchie, on voit cette ſorte d'ornement charmant, en uſage chez les Français. Ils en couvraient leur table & le lieu de leurs repas. C'eſt ce que nous apprend une piéce de Fortunat, déja citée ailleurs. *Les murs*, dit-il, *au lieu de montrer des pierres enduites de chaux, étaient tapiſſés de lierre. Sur le ſol, on avait ſemé tant de fleurs qu'on croyait marcher dans une prairie émaillée. Les lys argentés y contraſtaient avec le pavot de pourpre, & la ſalle était embaumée des odeurs les plus agréables. Pour la table, elle offrait ſeule plus de roſes qu'un champ entier. Ce n'était point une nappe qui la couvrait, c'étaient des roſes. Les mêts y repoſaient ſur des roſes; au lieu d'un tiſſu de lin, on avait préféré ce qui flatte l'odorat & ce qui couvre de même.*

Par la ſuite, on employa les fleurs en couronnes ou chapels. Nos Auteurs, & ſur-tout nos Poëtes, du XIIe & du XIIIe ſiècle font ſouvent mention de cette coutume. Les convives portaient, pendant le repas, un de ces chapels ſur la tête. Ils en couronnaient même, à la maniere des Anciens, les caraffes & les verres à boire.

Au XIVe ſiècle, on ſavait former avec des fleurs une décoration pour la table. On en a la preuve dans la deſcription, que j'ai rapportée ci-deſſus, du feſtin qu'ordonna Taillevant en 1455. On ſe rappelle ce dormant qui repréſentait une pelouſe verte, ornée, dans ſon pourtour, de rameaux fleu-

ris auxquels on avait attaché des violettes & d'autres fleurs odorantes.

Louis XIV, dans ses banquets, aimait à voir ses tables ainsi ornées; & cette prédilection pour les beautés simples de la Nature, nous montre quel excellent goût naturel avait ce Monarque, dont les yeux cependant devaient être depuis long-tems fascinés par les fêries éblouissantes de la magnificence & du luxe. Au festin qu'il donna en 1680 pour le mariage de Mlle de Blois, sa fille naturelle, avec le Prince de Conti, ce fut la seule décoration qui eut lieu; & l'on observera que le mariage se fit le 16 Janvier. La table, longue de cinquante-quatre pieds, sur six & demi de large, portait pour garniture dix-neuf corbeilles à jour, toutes en argent ou en cuivre doré, & toutes remplies d'anémones, de jacintes, de jasmins d'Espagne, & de fleurs d'oranger. De l'une à l'autre régnait une guirlande ou feston d'autres fleurs, aussi naturelles. Chaque corbeille était éclairée par seize lumieres: ce qui, joint à l'éclat des corbeilles elles-mêmes, à la variété brillante des fleurs & des rubans qui les ornaient, offrait à l'œil un spectacle ravissant.

Depuis quelques années, nous connaissons un autre genre de décoration en fleurs, qui est très-agréable, & dont on prétend que nous devons l'idée aux Polonais. Pour cela, on pêtrit un gâteau de glaise, sur lequel on trace ensuite un dessin quelconque, tel qu'un chiffre, une devise, un nom, des armoiries. Dans les sillons du dessin on implante

une ou deux ſortes de fleurs, dont on a coupé le pédicule fort court. Sur le reſte du cartel, on ſeme d'autres fleurs, effeuillées, pour former un fonds & faire reſſortir celles du deſſin. Cependant, il faut avoir ſoin que ces dernieres ſoient d'une nature vivace, comme bleuets, marguerites, pieds-d'alouette, &c. L'humidité de la glaiſe ſuffit pour leur conſerver, pendant pluſieurs jours, leur fraîcheur; & au reſte, on peut entretenir cette humidité, en jettant, la nuit, un peu d'eau ſur le plateau.

Si au lieu d'une décoration plate, on en voulait une élevée, telle que vaſe, corbeille, façade même d'architecture, on pourrait ſe la procurer également. Il ne faudrait que former le modele en glaiſe humide, & couvrir de fleurs toute ſa ſuperficie, ſelon le procédé indiqué ci-deſſus.

Néanmoins, comme ces ſortes de conſtructions exigent toujours, pour être ſolides, un bâtis en bois ou en carton, elles offrent toujours auſſi je ne ſais quoi de lourd & de maſſif. D'ailleurs il eſt difficile de garantir tout ce placage de fleurs, d'une certaine confuſion éblouiſſante qui fatigue la vue; & les fleurs elles-mêmes, appliquées ainſi, perdent néceſſairement le coup d'œil élégant & gracieux que leur donne la tige légere ſur laquelle elles ſe repoſent ou ſe balancent.

Le S de Lorme, Fleuriſte bréveté du Roi, & ſans contredit l'un des plus habiles Décorateurs de Paris pour les deſſerts, a imaginé de parer à ces inconvéniens; & il y eſt parvenu d'une maniere ingénieuſe, quoique cependant fort ſimple. Par exem-

ple, veut-il former une colonne? il a une tube de verre, creux, de la longueur & de la proportion que la colonne doit avoir. Tout au tour ſont attachés, en ſpirale, d'autres tubes très-petits, longs de deux à trois pouces, & fermés par le bout d'en bas. Il les applique contre le grand avec de la colle de poiſſon, & les contient en dehors par un ruban brillanté qui ſuit leur ſpirale & les cache. C'eſt dans ces petits tubes qu'il place ſes fleurs, ayant ſoin d'y mettre un peu d'eau pour les entretenir fraîches. Leur tête brillante, qu'il arrange à volonté avec la partie de leur tige qui lui eſt néceſſaire, forme un effet charmant, que le contraſte de la zone du ruban embellit encore. La colonne, ainſi garnie, eſt aſſujétie ſur ſon plateau par une verge de fer, avec écrou, qui la traverſe. Elle repoſe ſur un ſocle, & porte un chapiteau, leſquels ſont, l'un & l'autre, ornés de la même façon; & le tout eſt couronné par une corbeille magnifique, formée des fleurs les plus belles & les plus apparentes qu'on peut trouver. L'Auteur m'a dit avoir employé, pour la premiere fois, cette décoration il y a dix ans.

Décorations en ſujets figurés.

J'ai remarqué ci-deſſus, en parlant des confitures, qu'au XIV[e] & au XV[e] ſiècle on ſavait, avec des pâtes de fruits confits, ou même ſimplement avec des pâtes colorées, repréſenter, en relief, des armoiries, des animaux, des hommes, & d'autres figures. Le bon goût que les Lettres renaiſſantes commencerent à introduire, au ſiècle ſuivant, dans l'Architecture & dans les Arts d'ornemens qui en

dépendent, influerent ſur les décorations de table. Au lieu d'un cerf ou d'un cigne, on repréſenta un ſujet allégorique, tiré de l'Hiſtoire ou de la Mythologie. Tel fut celui de cette colation, dont j'ai parlé ci-deſſus, que donna la ville de Paris à Eliſabeth d'Autriche, femme de Charles IX. Il était composé, dit Bouquet, de ſix grands morceaux, ſéparés, tous en relief, & tous en pâte de ſucre, dont la ſuite offrait une partie de l'hiſtoire de Minerve.

D'abord, on voyait la Déeſſe naiſſant du cerveau de Jupiter, & reçue au jour par deux Nymphes, dans le ſein d'une nuée d'où tombait une pluie d'or.

Enſuite était repréſentée ſon éducation. La jeune enfant était aſſiſe dans un jardin, au milieu de toutes ſortes d'arbres fruitiers, & près d'une vigne entrelacée de roſes & de lys. Trois Nymphes, attachées à ſon ſervice, lui préſentaient chacune de la main droite, une corbeille remplie de fruits. Dans la gauche elles portaient, l'une un globe, l'autre une balance, & la troiſieme un compas : emblême des Sciences, de la Juſtice, & des Arts.

Je n'ai pas beſoin de prévenir mes lecteurs que ces tableaux allégoriques étaient des alluſions flatteuſes pour la nouvelle Reine & pour le Roi ſon époux. L'Artiſte avait prétendu ſur-tout célebrer la bonne éducation que le Monarque avait reçue de ſa mere : *Princeſſe*, dit l'Auteur, *pleine de toute vertu*, *bonté*, *prudence*, *piété*, *& pudicité.* (Cette mere était Catherine-de-Médicis.)

Le troiſieme tableau repréſentait Minerve armée,

portant au bras gauche un bouclier, & dans la main droite une hache d'armes.

Le quatrieme, Minerve aidant Persée à tuer la Gorgone.

Le cinquieme, Minerve entrant dans Athènes en triomphe. A sa suite était Persée, monté sur Pégase, ce cheval aîlé que le sang de la Gorgone avait produit. Le héros était entouré d'hommes pétrifiés : ce qui dénotait l'*espouventement qu'auront, & qu'ont déja, les ennemis du Roi, étonnés de sa gloire, magnificence, & prospérité en toutes affaires qu'il conduira par le bon conseil de sa Minerve.*

Enfin, la sixième piece représentait Minerve & Neptune disputant à qui des deux donnerait son nom à la ville d'Athenes. Le Dieu des mers frappait une roche de son trident; &, sous ce trident, sortait un cheval de guerre. La Déesse, d'un coup de sa hache d'arme, faisait paraître un olivier; & Persée, choisi par eux pour leur juge, cueillait un rameau de l'arbre emblême de la paix, en renvoyant Neptune avec son présent funeste. Un Asiatique, monté sur un chameau, venait féliciter Pallas de sa victoire; & il lui offrait, en reconnaissance, un vaisseau chargé de toutes sortes d'animaux & d'oiseaux étrangers. *Or signifiait ce navire, venant de Barbarie, que l'Asie un jour viendra se soumettre à notre Persée & Minerve, qui sont le Roy & la Reyne, ou aux enfans qui sortiront de leur très-heureux mariage : comme témoignent plusieurs prophéties, disant que, du sang des François & des Al-*

lemans, rejoincts ensemble, doit naistre un Prince qui dominera sur tout le monde.

Outre l'inconvénient d'être hors de la portée du très-grand nombre des Français, de pareils ornemens avaient encore celui de ne pouvoir figurer sur la table qu'une seule fois. Je suis surpris que les Décorateurs d'alors ne se soient pas avisés d'en faire d'un genre plus simple; tels que des décorations d'architecture, des arcs de triomphe, des paysages même, & autres pareils, qui, plus agréables & moins coûteux, eussent pu au moins être habituellement d'usage. Non; les compositions dont je viens de parler furent destinées aux banquets d'appareil des Rois & des Grands-Seigneurs; pour tous les autres festins, la Nation se fit une décoration différente.

Pyramides en fruits.

L'usage était alors en France, comme je l'ai déja remarqué, & comme je le remarquerai encore ailleurs, de servir à la fois beaucoup de viandes sur un même plat, d'y empiler les pièces les unes sur les autres, & d'en former une sorte de pyramide. On fit la même chose pour le dessert; & l'on mit en pile, tantôt les fruits eux-mêmes, soit cruds, soit confits au sucre; tantôt les assiettes sur lesquelles ils étaient servis. La *Chronique bourdeloise* décrivant l'entrée de Louis XIII à Bordeaux en 1615, parle d'une *colation de confitures rares & exquises*, donnée par la Ville, & dans laquelle *il y avoit quatre plats partout l'un sur l'autre.* Parmi les différentes nouveautés que proposait en 1651, *le Jardinier françois*, était celle de couper les pommes

par quartiers, de les confire au sucre ; &, après les avoir arrondies comme une prune, de *les dresser alors sur une assiette, en forme de clocher ou de pyramide. C'est*, dit-il, *un des plats qui surprend à l'abord ceux qui n'en ont point encore veu, ne pouvant dire quel fruit ce peut être.*

Au bal que Louis XIV donna en 1677 à Fontainebleau, la table de la colation étalait, dans son pourtour, beaucoup de fruits cruds & de confitures seches, des porcelaines remplies de compotes, des soucoupes en cristal garnies de liqueurs glacées ; mais tout le milieu était occupé par trois grands quarrés à deux gradins chacun. Chaque premier gradin portait huit grandes corbeilles de fruit crud ; chaque second, quatre ; & le tout était couronné par une pyramide de fruits, haute de deux pieds.

Neuf ans auparavant, dit Molière, lorsque le même Monarque avait donné dans Versailles une fête à l'occasion de la paix, on avait vu sur le théatre où devait se jouer la comédie, une *colation magnifique d'oranges de Portugal, & de toutes sortes de fruits chargés à fonds & en pyramides dans trente-six corbeilles qui furent servies à toute la Cour par le Maréchal de Bellefonds, & par plusieurs Seigneurs, pendant que l'Intendant des Menus-plaisirs donnoit de tous côtés des imprimés qui contenoient le sujet de la comédie & du ballet.* Le souper qui suivit le spectacle fut composé *de cinq services, chacun de cinquante-six plats. Les plats de dessert étoient chargés chacun de seize porcelaines en pyramides, où*

tout ce qu'il y a de plus exquis & de plus rare dans la ſaiſon y paroiſſoit à l'œil & au goût d'une manière qui charmoit la vue.

Chez les particuliers ordinaires, on employait, au lieu de porcelaines, des vaſes ou des ſupports en criſtal, ſur leſquels on plaçait les fruits. Cette coutume ſubſiſte toujours chez des perſonnes d'un certain âge, que de vieilles habitudes empêchent de renoncer aux uſages qu'elles ont vus dans leur jeuneſſe ; & il n'y a pas dix ans qu'à Paris l'Hôtel-de-Ville lui-même l'obſervait encore dans certains de ſes repas.

En arrangeant artiſtement enſemble des fruits confits & des fruits cruds, ou même en diſpoſant entre eux, avec art, des fruits cruds, mais différens de forme & de couleur, on pouvait quelquefois procurer à l'œil un ſpectacle agréable ; &, conſidérée ainſi, la coutume nouvelle n'avait rien que le bon goût ne pût approuver. Mais l'excès & le ridicule, qui inſenſiblement ſe gliſſent dans toutes les modes, & qui finiſſent toujours par les faire abandonner, s'introduiſirent de même dans celle-ci. Aux grandes tables, la conſtruction des pyramides regardait les Chefs-d'office. Par une ſuite de cet amour-propre que chacun attache à ſa profeſſion, ceux-ci ſe piquerent à l'envi de les faire plus hautes que leurs confreres. Ce fut à qui les éléverait davantage. Enfin, ils en vinrent au point qu'il fallut *hauſſer les portes :* c'eſt l'expreſſion de Mad. de Sévigné. *Nos Peres ne prévoyoient pas ces ſortes de*

machines, dit-elle, *puiſque même ils ne comprenoient pas qu'une porte fût plus haute qu'eux.*

Des conſtructions auſſi peu ſolides devaient par fois éprouver des accidens : c'eſt auſſi ce qui arrivait de tems en tems, & la Marquiſe en décrit un, dont elle fut témoin aux Etats de Bretagne. *Une pyramide veut entrer ; une de ces pyramides qui font qu'on eſt obligé de s'écrire d'un bout de la table à l'autre. Mais, bien loin que cela bleſſe ici, on eſt ſouvent fort aiſe au contraire de ne plus voir ce qu'elles cachent. Cette pyramide donc avec vingt ou trente porcelaines, fut ſi parfaitement renverſée à la porte, que le bruit en fit taire les violons, les hautbois, & les trompettes.*

La Quintinie trouvait à ces édifices de fruits *quelque choſe de grand & de magnifique*; mais, comme on ne les ſervait que pour parer une table, & qu'il était d'uſage de n'y point toucher, il trouvait auſſi qu'ils ne faiſaient honneur qu'à l'Officier qui avait eu la patience de les ranger avec tant de ſimétrie. D'ailleurs, pour pouvoir s'en procurer dans toutes les ſaiſons de l'année, il fallait avoir beaucoup de fruits, *& par conſéquent de grandiſſimes jardins* : ce qui n'appartenait pas à tout le monde. Pour lui, il conſeillait d'abaiſſer beaucoup ces plats ſi exhauſſés, & de ne les compoſer alors que de fruits excellens, tous bons à manger : ou, ſi abſolument on s'attachait à conſerver, pour plat du milieu, la grande pyramide, il voulait au moins qu'on y joignît *ce qu'à la table des Rois & des Princes on ap-*

pelloit un hors-d'œuvre, c'eſt-à-dire, une jolie corbeille dans laquelle les convives trouvaſſent du fruit à manger.

Au reſte, la maniere de ſervir, dont je viens de parler, ne regardait point les fruits très-petits ou très-tendres, tels que les fraiſes. Ceux-ci ſe ſervaient dans des jattes. Les ceriſes cependant, & quelques autres pareils, ſe rangeaient auſſi par lits & par aſſiſes. Nous voyons encore des veſtiges de tout ceci dans nos marchés. Les fraiſes & autres fruits qu'on vend ſur les petits panniers nommés *ſeméles*, ceux mêmes qu'on vend en grands panniers, comme ceriſes & raiſins, y ont toujours la forme pyramidale. Il eſt vrai que cette forme eſt favorable pour le vendeur, & qu'en lui donnant lieu d'étaler à la ſuperficie quelques beaux fruits, elle lui permet de cacher intérieurement tous ceux qui ſont médiocres.

La mode des pyramides s'eſt maintenue juſques ſous le dernier Regne. Alors commença pour la table un autre genre de décoration; car cet art, pouſſé aujourd'hui ſi loin, n'a gueres qu'une cinquantaine d'années : ou plutôt, alors renaquit, ſous des formes plus variées & plus agréables, un art qu'avaient connu & pratiqué nos Peres. On vient d'en lire la preuve dans la deſcription de cette colation que donna la Ville de Paris à l'épouſe de Charles IX. J'en ai rapporté un autre exemple, lorſque j'ai traité des feſtins. On y a vu qu'à un repas qu'ordonna Taillevant en 1455, la table avait un dormant qui repréſentait une pelouſe verte;

que tout autour de la pelouse s'élevaient des arbres fleuris, entremêlés de plumes de pân ; enfin qu'au milieu était une tour argentée où l'on avait renfermé, comme dans une voliere, différens oiseaux vivans.

Décorations nouvelles, par Travers.

Celui qui renouvella de nos jours l'art dont il s'agit, n'avait probablement pas lu ces détails. C'était un Confiseur, nommé Travers, anciennement Officier du Prince Condé. A ces pyramides de fruits qui offusquaient la table, & qu'on ne semblait offrir aux convives, comme dans le supplice de Tantale, que pour irriter leur appétit; il substitua des décorations agréables, soutenues sur bois, sur carton, sur fil-de-fer. Les premieres qu'il imagina représentaient des buissons de fleurs, semés çà & là. D'un buisson à l'autre régnait une arcade de verdure, ou une vigne chargée de fruits, ou quelquefois une guirlande de fleurs naturelles. Dans l'intervalle des arcades, il plaçait sur des supports, ou sur des cristaux, certains fruits cruds ou confits, destinés à être mangés. Enfin, il ornait ses plateaux de quelques figures en pâte de sucre, qui animaient le tableau, & lui donnaient de la vie.

Quoique les décorations de Travers n'eussent point cette élégance & ce bon goût de composition que, depuis lui, on a trouvé le moyen de donner à ces sortes d'ouvrages, quoiqu'il ne sût les rendre solides sur leur plateau qu'en les alourdissant avec des masses de plomb, lesquelles souvent ne suffisaient pas encore pour les empêcher de se renverser ; cependant il aquit, & à juste titre,

une grande réputation. Plusieurs fois la Ville de Paris, les Etats de Bourgogne, & ceux de Bretagne, l'employerent pour leurs repas d'appareil. Il forma beaucoup d'éleves, dont plusieurs devinrent célebres. Enfin, en créant son art, il donna naissance à une nouvelle classe d'Artistes, qui se consacrerent uniquement à ce genre d'ornement, & le perfectionnerent au point où nous le voyons (*a*). C'est-là un de ces Arts charmans qui semblent faits spécialement pour les Artistes français, & sur-tout pour les Artistes parisiens. C'est-là qu'ils peuvent déployer, dans toute sa richesse & dans toute son étendue, ce goût fécond, toujours agréable & toujours nouveau, cette grace particuliere, ce je ne sais quoi dont la plupart de leurs modes offrent l'empreinte, & que les nations étrangeres, malgré tous leurs efforts, ne peuvent imiter.

Pâte nouvelle pour les figures.

Les figures qu'employait Travers pour ses surtouts, étaient, selon l'ancienne méthode, de sucre & d'amidon coloré. Quoiqu'il y entrât peu de sucre, cependant celui qu'on y faisait entrer, était une perte réelle. Le sieur Noël, Officier du Duc d'Orléans, & l'un des Décorateurs les plus célèbres qui aient existé depuis Travers, imagina d'y substituer une autre composition. Il en inventa une en effet, dont la pâte était aussi blanche & aussi belle que celle du biscuit de porcelaine, & qui consistait,

---

(*a*) Cette profession a d'abord été libre; aujourd'hui elle est en Communauté, & réunie à celle des Marchands de modes.

m'a dit le ſieur de Lorme, en amidon & en talc, liés avec de la gomme adragante. Comme il en faiſait un ſecret, tous les autres Artiſtes chercherent à la deviner & à la contrefaire. Chacun d'eux prétendit l'avoir découverte; & aujourd'hui il n'en eſt aucun qui ne ſe vante d'en poſſéder la recette, ou de poſſéder au moins la recette d'une pâte qui vaut celle-là. C'eſt ce dont j'ai été témoin moi-même, quand, pour recueillir ſur tout ceci quelques détails & quelques anecdotes, j'ai parcouru les atteliers les plus renommés d'entr'eux.

Décorations givrées.

Une des plus agréables inventions que ces viſites m'aient appris à connaître, eſt celle qu'imagina, il y a environ vingt-cinq ans, un Suiſſe nommé Soleure, au ſervice de France dans le régiment des Gardes de cette nation. Avant lui, on ſavait repréſenter les différentes ſaiſons de l'année; l'hyver, avec des arbres nus & dépouillés; l'été, l'automne, & le printems, avec des arbres dont les feuilles ſe faiſaient de parchemin verd, & les fleurs ou les fruits, de cocons de ſoie teints. Lui, il fit des décorations d'hyver, qui repréſentaient cette ſorte de gelée blanche que nous nommons givre. Pour cela il gommait ſes arbres, & y ſemait une poudre de verre blanc, pilé très-menu, qui, en s'y attachant, imitait parfaitement le brouillard glacé dont il s'agit. Pour ajouter à la vérité de ſon tableau, il y plaçait une cabane de payſan, givrée comme les arbres, une rivière glacée ſur laquelle étaient quelques figures de gens qui patinaient, & divers objets de ce genre. C'était à s'y tromper. On croyait voir l'hyver avec tous ſes frimats.

Ces

Ces fortes de décorations s'appellaient givrées. Elles eurent, pendant quelque tems, une affez grande vogue; mais la crainte de cette poudre de verre qui, en volant, pouvait fe répandre fur les alimens qu'on mangeait, y fit renoncer. Sur la fin de la derniere année, & au commencement de celle-ci, nous avons vu employer la même poudre pour glacer, & pour brillanter des rubans. Ils ont eu auffi un inftant de faveur; mais le même danger a attiré un réglement de police qui les a interdits.

Il y eut cependant un Artifte Parifien qui inventa des décorations givrées, lefquelles n'offraient aucun rifque. Les fiennes étaient même fupérieures à celles de Soleure, en ce qu'elles repréfentaient à la fois la fucceffion de l'hyver & du printems. Comme lui, il couvrait fes différentes pièces avec une poudre de fa compofition, femblable au givre. C'était ainfi qu'elles paraiffaient à table. Mais elles différaient de celles de Soleure, en ce que, fous le givre, les arbres étaient verds, & les prairies ornées de fleurs; & que ce givre artificiel était, ainfi que celui de la Nature, d'efpèce à pouvoir fe diffoudre. En effet, à peine avait-il fenti quelque tems la chaleur de la falle, que peu-à-peu il fe fondait. Alors commençait un nouveau fpectacle. Infenfiblement on voyait la riviere dégeler, les arbres verdir, les fleurs éclore, & le printems, comme par une forte de prodige, étaler aux fpectateurs étonnés toute fa parure & fa magnificence.

L'auteur de cette invention s'appellait Cazade.

Ses enfans m'ont dit qu'il eſt mort ſans leur en avoir communiqué le ſecret.

Décorations en verre.

Il y eut d'autres décorations dans un autre genre. Telles furent celles en tubes de verre découpés, & celles en verre filé & tourné, qu'inventa le ſieur de Lorme, dont j'ai parlé ci-deſſus. Tout cela était joli & brillant, & offrait, aux lumières, une illuſion très-agréable. On employa auſſi le verre pour former, en Architecture, des pilaſtres & des colonnes. Enfin, on trouva moyen d'orner la table ſans toutes les décorations dont on vient de lire l'hiſtoire; en la garniſſant de dormants, parquetés de glace, ſur le bord deſquels on attachait quelquefois, avec de la cire verte, des figures de porcelaine, ou de petites phioles de verre dans leſquelles on mettait des fleurs, lorſque la ſaiſon le permettait. Ces ſortes de garnitures ſont les plus uſitées de toutes; parce qu'indépendamment de leur ſimplicité & de leur propreté, elles ont encore, par leur prix, l'avantage d'être à la portée d'un très-grand nombre de perſonnes.

Surtouts.

La première origine de cette invention remonte néanmoins juſqu'à la fin du dernier ſiècle. Le *Mercure galant* (Avril 1698) décrivant un grand repas que Monſieur, frere du Roi, avait donné dans Saint-Cloud, dit que le milieu de la table était rempli par un grand ſurtout de vermeil doré. *Il y a peu*, ajoute l'Auteur, *que ces ſortes d'ouvrages ſont inventés pour garnir les tables. Ils y demeurent pendant tout le repas. On en fait de pluſieurs pans différens. Ils ſont*

ſouvent enrichis de figures ; ils portent quantité de choſes pour l'uſage de la table, enſorte qu'on ne peut rien ſouhaiter à un feſtin que l'on n'y trouve. Le narrateur nous apprend encore que, pour les ſoupers aux lumières, les ſurtouts étaient faits de maniere à pouvoir y placer des bougies; & que, pour un repas de jour, il y avait divers ornemens fort agréables qui couvraient & cachaient l'emplacement des flambeaux.

Décorations ſablées.

Nous avons changé quelque choſe à cette première invention. Nous l'avons égayée, comme je l'ai dit, par un parquet de glaces. Cependant, comme le propre de certains Artiſtes eſt de vouloir toujours ajouter à ce qui eſt bien, pour faire mieux s'ils le peuvent, quelques-uns trouverent ce fonds de glaces triſte & uniforme; & ils eſſayerent de le couvrir, pour y ſubſtituer un fonds de couleur plus gai & plus varié. Ce fonds fut d'abord une couche de ſucre blanc, réduit en poudre très-fine, ſur laquelle on traça un deſſin avec de la mie de pain, fort menue & colorée. L'inventeur fut un nommé Pan, Saxon, mort depuis peu au ſervice de M. l'Ambaſſadeur d'Eſpagne. Bientôt, à cette mie de pain, trop groſſiere pour former un deſſin agréable, il ſubſtitua les petites dragées rondes, preſque imperceptibles, que nous nommons *nonpareilles*; & il trouva le ſecret de les teindre comme il voulait. Mais, comme il ne ſavait point deſſiner, & que ce talent néanmoins lui était abſolument néceſſaire, il alla prendre des leçons chez un Sculpteur-Marbrier, nommé Richard. Celui-ci fut bien-

tôt le ſecret de ſon Elève; & il ſentit qu'entre les mains d'un Deſſinateur habile, l'Art nouveau pourrait tout-à-coup procurer une fortune avec une réputation. Il s'y livra excluſivement. Au lieu de cette pouſſiere de ſucre que l'humidité altérait, ou faiſait fondre, & qui attirait ſur la table des millions de mouches; au lieu de cette nompareille raboteuſe, il employa la poudre de marbre blanc. En la teignant, il s'en procura de toutes les nuances; & avec cette moſaïque d'un nouveau genre, il fit des tableaux très-jolis.

Ces tableaux, il eſt vrai, n'avaient guères qu'un inſtant de durée, à moins qu'on ne les couvrît d'un verre pour les garantir des accidens; car le moindre ſouffle, le moindre contact les ſillonnait & les écorchait. Aujourd'hui, avant de les commencer, on enduit la glace du plateau, d'une lègere couche de blanc-d'œuf; ce qui happe le ſable, & les rend aſſez ſolides. Les couleurs d'ailleurs en ſont franches & brillantes; ils ont de l'éclat, & ſéduiſent l'œil. Enfin la promptitude avec laquelle on les exécute, eſt une ſorte de magie. On eſt étonné, quand, après avoir ſaſſé avec une ſerviette la premiere poudre dont il doit compoſer ſon fonds, on voit l'Artiſte enſuite prendre dans ſes caſes, avec une carte pliée en gouttiere, les autres ſables de couleur qui lui ſont néceſſaires pour deſſiner; &, par une ſimple ſecouſſe du doigt ſur la carte, afin d'en répandre un peu de pouſſiere, produire tout-à-coup des édifices, des arbres, des animaux, en un mot tout ce qu'on veut lui ordonner.

Comme Travers avait donné lieu à la profeſſion nouvelle des Décorateurs pour la table, Richard donna naiſſance à celle des Sableurs. Leur état était d'aller où on les appellait, & où l'on avait beſoin de leurs talens. Mais le nombre en a beaucoup diminué depuis que dans les groſſes maiſons on n'a plus voulu que des Officiers qui ſuſſent ſabler. D'ailleurs, pour ſuppléer à l'ignorance de ceux qui ne le ſavaient pas, on a imaginé, depuis quelque tems, des cartons découpés & peints, qui s'appliquent ſur le plateau en les couvrant d'un verre, & qui imitent aſſez bien le ſablé.

Les décorations de table eurent lieu également dans les pays étrangers. Lorſque l'Ambaſſadeur de France eut demandé pour le Dauphin, Pere du Roi régnant, la Princeſſe fille d'Auguſte, Electeur de Saxe & Roi de Pologne, le Comte de Brulh, Miniſtre de l'Electeur, donna à l'Ambaſſadeur un grand repas dans lequel on vit la fameuſe & imprenable fortereſſe de Kænigſtein, exécutée en relief avec ſa citadelle. Du haut de la montagne découlaient, ſous la forme de deux ruiſſeaux, les vins blancs & les vins rouges d'Europe les plus renommés. Ces ruiſſeaux étaient cenſés arroſer les vallées délicieuſes qui ſont au pied du Kænigſtein. Ils arrivaient ſur la table, & y formaient deux petites rivieres où chacun des convives, quand il voulait boire, puiſait avec une cuillere à long manche dont il était pourvu.

Cette invention n'était plus nouvelle. On lira au chapitre ſuivant la deſcription d'une fête don-

née par un Duc de Bourgogne, dans laquelle on vit repréſenté le château de Méluſine qui, du haut de ſes tours, faiſait de même pleuvoir, dans des foſſés, de l'orangeade pour abreuver les convives. Mais ce que la forterelſe de Kænigſtein avait de nouveau, c'étaient de petits canons qui, lorſqu'on but les ſantés d'uſages, tirerent, à la grande ſurpriſe des aſſiſtans.

Ceci a été imité depuis ailleurs, & notamment en France, chez M. le Maréchal de Richelieu, après la priſe de Mahon.



CHAPITRE SEPTIEME.

Uſages particuliers des repas.

L'HOMME ſauvage eſt le ſeul, dans l'eſpece humaine, qui ne connaiſſe pour ſes repas aucune heure réglée. Soumis, comme les animaux, aux ſeuls beſoins de la Nature, ils mange, comme eux, quand la faim le lui ordonne; & attend, pour manger de nouveau, qu'elle le lui ordonne encore. Il n'en eſt point ainſi des ſociétés. Dès que vous ſuppoſez une famille réunie, des alimens apprêtés, des hommes qui reviennent du travail, enfin des amis qui ſe raſſemblent, il faut alors un tems fixe; & il faudra même pluſieurs repas. Deux ſuffiront à l'homme d'un état ordinaire: mais l'artiſan, le laboureur, les femmes, les enfans, l'homme de peine & de fatigue, en exigeront quatre, par leſquels ils partageront leur journée. Le premier ſuivra le lever, & précédera le travail. Peu après viendra le ſecond, qui ſera plus conſidérable, & qui diviſera en deux la matinée; & il en ſera ainſi des deux autres. Heures des repas.

Telle a été, de tout tems, la façon de vivre des gens de travail; & telle eſt encore aujourd'hui celle des Paveurs, des Maçons, Tailleurs de pierres, & autres qui, ſelon l'ancien uſage, dînent toujours à neuf heures du matin. Mais, ce qui nous étonnera davantage, c'eſt que cette coutume a été pendant

bien des siècles, à peu de chose près, celle de toute la Nation. On dînait à dix heures; le soir, on soupait à quatre; & dans les beaux jours, les gens aisés profitaient du reste de la soirée pour faire une légere promenade qui aidât la digestion. *Après souper, environ entre quatre & cinq, nous allasmes avec le Roy chasser au parcq;* voilà ce qu'on lit dans une lettre de Caulier, ann. 1510, insérée parmi celles de Louis XII.

Peu après cependant on retarda jusqu'à onze heures le moment du dîner; & c'est l'usage qu'observent encore les Colleges, les Communautés, les Maisons religieuses. Au dernier siècle, on soupait dans les villes à sept heures. Gontier, (*de sanitate tuendâ*, ann. 1668) se plaignait déja de ce retard; & il citait cet ancien proverbe:

Lever à six, disner à dix,
Souper à six, coucher à dix,
Fait vivre l'homme dix fois dix.

Le dîner fut de même reculé d'une heure encore. Boileau, (*Satire du festin*, ann. 1667), décrivant son empressement à se rendre chez le personnage qui l'avait invité, dit:

J'y cours, midi sonnant, au sortir de la messe.

Cet usage subsistait à la Cour. Regnier, (*Satire XII*) nous peint un valet faux & flatteur jurant à son maître,

. . . Qu'il est midi sonné,
Et qu'au logis du Roi tout le monde a disné.

Louis XIV lui-même dînait à midi; & l'étiquette s'en est conservée à Versailles. Mais les Courtisans

voulant aſſiſter à ſon couvert pour lui faire leur cour, ils ne le purent qu'en dînant plus tard & en reculant par conſéquent leur repas juſqu'à une heure.

Ce retard néanmoins eut de la peine à s'introduire. *Je dînois avant-hier chez M. de Chaulnes*, écrit Mad. de Sévigné dans une lettre de l'année 1671. *Je vis un homme au bout de la chambre, que je crus être le Maître-d'hôtel. J'allai à lui, & lui dis : mon pauvre monſieur, faites-nous dîner, il eſt une heure, je meurs de faim.* Dans une autre lettre écrite cinq ans plus tard, elle dit, en parlant de Mad. de Coligni : *elle aimeroit bien à vivre réglément, & à dîner à midi comme les autres.*

Au commencement de ce ſiècle-ci, la coutume de ſe mettre à table à une heure, était généralement établie chez les gens de qualité. Inſenſiblement, pour la commodité des gens d'affaires, pour favoriſer la pareſſe & la toilette des dames, on retarda juſqu'à deux. Déja cet uſage ſubſiſtait dans un certain nombre de maiſons, il y a une trentaine d'années; mais auſſi c'était le retard le plus conſidérable que l'on connût. Actuellement, c'eſt une diligence infiniment rare. Preſque par-tout, il eſt près de trois heures, & en beaucoup d'endroits même il en eſt près de quatre, quand on dîne.

Tous ces changemens ont dû influer ſur le ſouper, en le rejettant plus avant dans la nuit. Dans la plupart des maiſons, on ne ſe met à table qu'à dix heures, & dans d'autres qu'à onze.

Uſage d'annoncer les repas au ſon du cor.

Chez les Princes & Grands-Seigneurs, le mo-

ment du repas s'annonçait au ſon du cor. C'eſt ce qu'on appellait *corner l'eau* ; parce qu'avant de s'aſſeoir, on ſe lavait les mains. Nos Poëtes du XIIe & du XIIIe ſiècle font ſouvent mention de cet uſage. Au reſte, ſi pour cette cérémonie l'on avait choiſi le cor de préférence, c'eſt probablement parce que cet inſtrument étant deſtiné pour la chaſſe, il était réputé le plus noble de tous.

Tout Gentilhomme n'avait pas le droit de faire corner ſon dîner ou ſon eau ; c'était un honneur qui n'appartenait qu'aux perſonnes de la plus haute diſtinction. Froiſſart parlant d'un Ambaſſadeur de Charles V, dit *qu'il eſtoit eſtoffé de vaiſſelle d'or & d'argent auſſi largement que ſi ce fuſt un petit Duc : auſſi laiſſoit-il corner l'aſſiette de ſon dîner.* Lorſque le même Hiſtorien décrit les mœurs d'Artevelle, ce chef fameux des Gantais révoltés, il remarque qu'Artevelle tenait l'état d'un Prince, & que *tous les jours, par ſes Meneſtriers, faiſoit ſonner & corner devant ſon hoſtel à ſes diſnées & ſoupées.*

Uſage de manger dans l'endroit où s'apprêtait le repas.

J'ai rapporté précédemment un paſſage de Diodore qui nous apprend que les Gaulois avaient près d'eux, quand ils mangeaient, des braſiers garnis des broches & des chaudieres qui ſervaient à cuire leurs viandes. Selon moi, cela ſignifie tout ſimplement que, faute de ſalles à manger, les Gaulois prenaient leurs repas dans leurs cuiſines : ce qui ne mériterait pas d'être remarqué. Au reſte, ſi quelqu'un voulait abſolument que ce fût de leur part un choix de préférence, j'ajouterais ici un fait, tiré des *Miracles de S. Bavon*, ann. 653, & qui prouve que l'uſage de

manger près des marmites a ſubſiſté juſqu'aſſez avant dans la premiere Race. Un pere avait voué ſon fils unique au Saint, & lui avait fait prendre l'habit religieux dans un monaſtere. Bientôt, s'étant repenti de ſon vœu, il retira l'enfant auprès de lui. Mais, un jour qu'il donnait un grand repas, & que les convives le félicitaient ſur ſon action, tout-à-coup le jeune-homme qui ſervait, fait un faux pas, & tombe dans la marmite, où dans l'inſtant il eſt étouffé. *Ainſi fut puni le crime*, dit l'Auteur.

La premiere cérémonie, avant de ſe mettre à table, était, ainſi que je l'ai obſervé à l'inſtant, celle de ſe laver les mains. Aux repas des Grands-Seigneurs, on ſe ſervait pour cela d'eau aromatiſée; & ſur-tout d'eau-roſe, ſi uſitée chez nos Peres, comme on l'a vu précédemment. La ſerviette & le baſſin étaient offerts aux Dames par des Ecuyers ou de jeunes Pages. Pour les Souverains, elle leur était préſentée par leur Chambellan; à moins qu'il ne ſe trouvât là quelque perſonnage de grande diſtinction auquel le Chambellan voulût céder cet honneur: car c'était un honneur; & le préjugé ſur cet objet remonte juſqu'aux tems de la premiere Race, comme le prouve une vie de S. Auſtrégile, Evêque de Bourges, mort en 624. *Erat Regi gratiſſimus, & univerſis commilitonibus amantiſſimus, in tantum ut linteum, quo Rex lotis manibus ſolitus erat, ipſe proferret: & ob hoc Mapparius vocabatur.* Uſage de laver.

Après le repas, avant de ſortir du lieu du feſtin, on ſe lavait les mains une ſeconde fois. *Levatis menſis, lotis que manibus abiit Rex.* Les Romains avaient

cet usage; & nous pourrions bien l'avoir reçu d'eux: mais, comme il tient à la propreté, je crois qu'il a pu être également pratiqué par toutes les Nations.

De manger arrangés deux par deux.

Aux tems de la Chevalerie, la galanterie avait imaginé de placer à table les convives par couple, homme & femme. L'habileté du maître & de la maîtresse du logis consistait à savoir arranger leur monde de maniere que chaque couple fût content; & c'était-là un mérite dont tout hôte galant devait se piquer. Les deux personnes qui étaient placées ensemble n'avaient à elles deux, pour chaque mêts, qu'une assiette commune: ce qui s'appellait *manger à la même écuelle.* L'ancien *Roman de Perceforêt*, faisant l'éloge & la description d'un grand festin auquel furent traités à la fois huit cens Chevaliers, ajoute : *& si n'y eust celuy* (personne) *qui n'eust une Dame ou une pucelle à son écuelle.*

Dans les tête-à-têtes voluptueux, quand une femme mangeait avec son amant, ou même quand elle donnait à manger à quelqu'un sur qui elle avait des prétentions, elle ne prenait avec lui, pendant le repas, qu'une même assiette. Les Fabliaux en offrent plusieurs exemples.

Je n'ai pas besoin après cela, d'annoncer que les personnes qui mangeaient *à la même écuelle*, n'avaient aussi, pour boire, qu'une même coupe.

De boire dans le même vase.

De toute ancienneté, ce dernier usage subsistait dans les familles d'une classe inférieure; mais un autre motif l'avait établi. Comme les gens de ces sortes de conditions ne possedent ordinairement qu'un seul gobelet, chacun le prenait à son tour

quand il avait ſoif. C'eſt encore aujourd'hui la même choſe pour le peuple & les villageois. Nous liſons dans la vie de Ste Berlande, (morte au commencement du VIIe ſiècle) qu'avant de ſe ſervir de la taſſe de ſon pere, l'ayant lavée, parce qu'il était lépreux, elle fut deshéritée par lui.

Quand un Souverain voulait honorer quelqu'un, & lui témoigner de la conſidération, après avoir bu il lui faiſait paſſer ſa coupe avec le reſte de la liqueur qu'elle contenait. C'était-là une faveur ſignalée. C'eſt ce que fit Maxime, lorſqu'il admit S. Martin à ſa table. Le Saint prit la coupe, & y but à ſon tour; mais, au lieu de la rendre à l'Empereur, il la donna de même au Clerc qui l'accompagnait: ce qui, au rapport de l'Hiſtorien, indigna tous les Courtiſans, & édifia beaucoup Maxime.

La coutume dont il s'agit ici s'eſt maintenue très-long-tems en France. Froiſſart rapporte qu'après le gain de la bataille d'Aurai, le Comte de Montfort, vainqueur, s'étant fait apporter à boire ſur le champ de bataille même, pour étancher ſa ſoif, dans ce moment Chandos, qui plus que perſonne avait contribué à la victoire, vint avec les autres Capitaines Anglais le féliciter. « *Sire, louez Dieu,* » *& faites bonne chere; car vous avez hui conquis* » *l'héritage de Bretaigne* ». *Montfort les inclina* (ſalua) *moult doucement, & parla ſi haut que tous l'ouïrent.* « *Meſſire Jean Chandos*, dit-il, *cette* » *bonne adventure m'eſt advenue par le grand ſens &* » *ároueſſe de vous. Si, vous prie, beuvez en mon ha-*

» nap ». Adonc lui tendit un flaccon, plein de vin, où il avoit beu pour lui rafrefchir.

De boire à la fanté de quelqu'un.

Dans l'origine, l'ufage de fe porter des fantés n'était chez les Anciens, qui nous l'ont tranfmis, qu'une cérémonie religieufe. Ils plaçaient près de leurs tables les images de leurs Dieux domeftiques & tutélaires, leur faifaient des libations, ou buvaient en les faluant. Dans la fuite, ils burent à la confervation & à la profpérité des perfonnes pour lefquelles ils s'intéreffaient; parens, amis, patrons, maîtreffes. Nos Français, devenus Chrétiens, crurent faire un acte de religion en buvant aux morts, & fur-tout à ceux qui étaient réputés Saints. Cet acte fut regardé comme une idolâtrie & une profanation. Un Concile de Nantes l'anathématifa; Hincmar, Archevêque de Rheims, écrivit pour en montrer l'abus; Charlemagne lui-même le défendit dans fes Capitulaires. Tout cela opéra fans doute. On trouva en effet qu'il était bien plus gai de célébrer, le verre en main, les plaifirs de fes amis, ou de boire à la fanté de celle qu'on aime; & l'abus difparut.

On voit par Rabelais que, dans les grands feftins, les fantés fe portaient quelquefois au fon des trompettes & des inftrumens de mufique.

Quand on buvait à quelqu'un, il était de la politeffe que celui-ci fît raifon auffi-tôt. C'eft ce qu'en vieux langage on appellait *pléger*. Les Grands-Seigneurs & les Princes, lorfqu'ils mangeaient avec leurs inférieurs, leur permettaient quelquefois

ce plégement. On lit même à ce ſujet dans Paſquier, ſur l'infortunée Reine d'Ecoſſe, Marie Stuart, une anecdote attendriſſante. *Condamnée à l'échaffaut,* dit-il, *la veille de ſa mort, ſur la fin du repas elle but à tous ſes gens, leur commandant de la pleger. A quoi obeïſſant, ils ſe mirent à genoux, & mêlant leurs larmes avec leur vin, burent à leur Maîtreſſe.*

De ſe défier mutuellement à boire.

Pluſieurs Auteurs anciens ont remarqué que les Gaulois buvaient beaucoup à leurs repas; mais les mêmes Ecrivains ont remarqué auſſi que ce peuple buvait par forfanterie encore plus que par goût. Ainſi eſt l'homme. Souvent il attache à une choſe fort malhonnête un honneur très-mal-entendu; &, c'eſt-là une ſuite des préjugés que lui imprime l'éducation. On lui apprend qu'il faut tout faire pour s'attirer la conſidération publique, ou au moins pour éviter le mépris de ceux avec leſquels il vit; en conſéquence, tant qu'il vivra, il fera tout, peut-être même une mauvaiſe action, ſi elle eſt néceſſaire, pour n'être point humilié par eux. Tel, dans ſon domeſtique, eût été ſobre, qui tranſporté dans une ſociété de buveurs ſera tout le contraire, s'ils le raillent ſur la faibleſſe de ſa conſtitution & de ſa tête. Non-ſeulement il voudra ne point leur céder; mais il ſe piquera encore de l'emporter ſur eux; lui-même les défiera, & il riſquera ſa vie, s'il le faut, pour ſe ſouſtraire à quelques railleries honteuſes dont il devrait au contraire ſe glorifier.

Voilà ce qui arrivait ſans doute aux repas des Gaulois. Ces guerriers robuſtes, exercés à braver toute eſpece de fatigues, de dangers, & d'épreuves, ſe

piquaient à l'envi d'affronter les effets du vin. C'eût été une honte pour eux de s'avouer vaincus dans cette sorte de combat : il fallait, malgré soi, disputer la victoire.

Charlemagne, par un de ses Capitulaires, défendit de se provoquer à boire dans les repas. Les personnes convaincues de ce délit devaient subir une sorte d'excommunication civile, être séquestrées, pendant quelque tems, de la société, & condamnées au pain & à l'eau.

Le tems n'a pu guérir cette déshonnête extravagance. On la retrouve encore dans beaucoup d'endroits du Royaume, & dans plus d'une classe. Il a été même un tems où, quand quelqu'un assistait à l'un de ces repas de buveurs, & qu'il refusait d'y boire comme eux, la coutume était de lui couper son chaperon par insulte.

Cependant, comme il eût été injuste d'exiger d'un individu faible & infirme les mêmes prouesses en ce genre, que d'un corps vigoureux & enviné, on s'avisa d'un expédient bisarre qui, sans risquer la santé du premier, lui permettait de combattre avec le second ; ce fut de se choisir un représentant qu'il chargeait de boire pour lui. Un même prétendu motif de justice avait anciennement établi cette mode pour les duels, qu'on appellait *combats judiciaires* parce qu'ils étaient ordonnés par les *Juges*. Les Ecclésiastiques, les infirmes, les femmes, & autres personnes qui ne pouvaient combattre par elles-mêmes, substituaient à leur place un Champion qui les représentait & se battait pour elles. La même chose

chose arriva dans les repas. Le substitut acceptait ou proposait des défis pour son commettant; il buvait, comme celui-ci eût fait lui-même : en un mot, de lui dépendait la victoire ou la défaite.

Passion des Gaulois pour le vin.

Tout ceci supposait dans la Nation un goût naturel pour le vin ; & ce goût, elle l'avait dès son origine. Il était tel chez les Gaulois, au rapport de Diodore, que pour un barril, & même pour une cruche de cette liqueur, ils donnaient un esclave. « Quand un Gaulois rencontre un étranger, dit-il, » la premiere parole qu'il lui adresse, c'est pour le » prier à manger ». Si le voyageur ne pouvait pas accepter l'offre, il était de l'honnêteté au moins de le faire boire.

Lorsque Frédégonde eut fait assassiner l'Archevêque de Rouen, Prétextat, il se trouva un Seigneur Franc qui eut la hardiesse de venir lui en faire des reproches. Résolue de l'en punir, l'infâme Reine dissimula sa colere, & voulut le retenir à dîner. Sur son refus, elle l'invita au moins à ne pas sortir de son Palais sans s'être désaltéré. Il fallut céder, parce que tel était alors l'étiquette de la politesse ; mais il ne sortit point du lieu où il était entré; on l'y empoisonna avec du vin d'absinte au miel.

Ordonnances des Rois & des Conciles contre ceux qui s'enivrent.

Nos Rois, en divers tems, firent des efforts pour réprimer par des peines afflictives ce goût d'ivresse. Charlemagne s'en occupe en plusieurs endroits de ses Capitulaires. Il y déclare les ivrognes d'habitude incapables de tester en justice. Il leur inflige des punitions corporelles; & pour couper par la racine ce vice qu'il regarde comme l'origine de tous les cri-

mes, il défend, ainſi que je l'ai dit plus haut, de ſe provoquer à boire dans les repas. La plupart de nos anciens Conciles décernent différentes peines contre les Eccléſiaſtiques qui s'ennivreront. Quelques-uns même, & notamment celui de Tours, tenu en 1282, interdiſent à tout Prêtre l'entrée d'une taverne ou d'un cabaret; à moins que ce ne ſoit en voyage. S. Louis, plus ſévere encore, l'interdit à toute perſonne, même laïque, excepté dans le cas où elle voyagerait. Enfin, François I, à propos de certains déſordres arrivés en Bretagne par des gens ivres, publia, en 1536, un Edit général qui eut lieu pour tout le Royaume. « Tout homme, convaincu de » s'être ennivré, eſt condamné, pour la premiere » fois, à ſubir la priſon au pain & à l'eau; pour » la ſeconde, il ſera en outre fouetté; pour la » troiſieme, il le ſera publiquement; &, en cas de » rechute, il ſera banni, avec amputation des oreil- » les ». Encore une fois, quand un Souverain prononce une loi quelleconque, il doit au moins examiner auparavant ſi elle eſt telle qu'il puiſſe la faire obſerver. Peut-être, le jour même où François I promulgua la ſienne, il y eut plus de vingt mille gens ivres dans toute l'étendue du Royaume.

Préjugés ſur la néceſſité de s'ennivrer de tems en tems.

C'eſt l'ordinaire des gens qui font mal, d'avoir, pour répondre aux reproches qu'on peut leur faire, une excuſe quelleconque, bonne ou mauvaiſe. De tout tems ſans doute, les ivrognes ont eu la leur; & je ne doute pas que ce ne ſoient eux qui ont mis en vogue ces apophtegmes proverbiaux qu'on entend répéter tous les jours; que le vin eſt

la boiſſon de l'homme; que c'eſt le lait des vieillards; qu'il eſt néceſſaire pour donner du reſſort à toute notre machine, &c. &c. Peut-être quelque buveur, plus hardi, aura ſoutenu que l'ivreſſe était ſalutaire en certains cas; & on l'aura cru. Ce qui eſt certain au moins, c'eſt que, cette opinion a été, pendant long-tems, un principe de ſanté, réputé inconteſtable.

Nous avons aujourd'hui une chanſon de table, dont le refrein, à tous les couplets, cite Hippocrate; &, d'après ſon autorité, déclare

Qu'il faut à chaque mois
S'ennivrer au moins une fois.

Ce n'eſt plus là maintenant qu'un badinage, fait pour animer, ou pour excuſer la gaieté des repas. Mais autrefois on y croyait ſérieuſement; & bien des perſonnes s'ennivraient tous les mois; comme d'autres, d'après un principe pareil qui n'eſt pas encore tout-à-fait anéanti, ſe faiſaient ſaigner à certaines ſaiſons réglées (*a*). Arnaud de Villeneuve

(*a*) Ce dernier uſage ſubſiſtait dès les premiers tems de la Monarchie; & il était ſur-tout en vigueur chez les Moines, quoique cette claſſe d'hommes, par ſa vie ſobre & uniforme, par le travail journalier auquel elle était alors aſſujettie, eût moins beſoin que toute autre d'un reméde ſemblable. Il y avait, dans chaque couvent, des jours déſignés pour cette cérémonie. Le Concile d'Aix-la-Chapelle, tenu en 817, la défendit, & régla qu'on ne pourrait ſaigner un Religieux que quand ſa ſanté l'exigerait. Bientôt le préjugé l'emporta ſur la loi du Concile, & il continua d'avoir lieu juſqu'au XVIe ſiècle. Les tems de ſaignée générale s'appellaient *jours malades* ou *jours de la minution du ſang*. Cette *minution* était, avec le cautere, le ſeul reméde qui fût permis aux Char-

lui-même, dans son Traité *de regimine sanitatis*, examine en Médecin cette burlesque question. « Quelques-uns, dit-il, prétendent qu'il est salutaire » pour la santé de s'ennivrer une ou deux fois le » mois avec du vin; soit parce qu'il en résulte un » long & profond sommeil, qui, en laissant reposer » les fonctions animales, fortifie les fonctions na- » turelles; soit parce que les sécrétions, les sueurs, » & le vomissement, qui en sont la suite, purgent » le corps des humeurs nuisibles & superflues qu'il » contenait. Pour moi, je ne voudrais le permettre » qu'à ceux dont le régime est mauvais; &, dans ce » cas encore, leur conseillerais-je de ne pas pousser » l'ivresse trop loin, de peur de nuire au cerveau, » & d'affaiblir les fonctions animales, plus que le re- » pos ne pourrait les fortifier. L'ivresse qu'on se » procure doit donc être légere, suffisante seulement » pour provoquer le sommeil & pour dissiper tout- » à-fait les inquiétudes qu'on pourrait avoir sur sa » tempérance. La pousser plus loin, serait & contre

---

treux par leurs Statuts. Ils l'employaient cinq fois l'année. Les Prémontrés l'employaient autant; les Clunistes quatre; & ainsi des autres Ordres, & même des Chanoines.

Le préjugé subsistait également chez les Laïcs. Quelques-uns même de ceux-ci se retiraient, pour ce moment-là, dans quelque couvent; & il existe certaines chartes anciennes, où des Seigneurs, en fondant un Monastere, se réservaient ce droit pour eux & pour leur famille. Beaucoup de gens dans la classe du peuple, & dans celle du Bourgeois, croient encore aujourd'hui qu'il est salutaire de se faire saigner, par précaution, en automne ou au printems.

» les mœurs, & contre le vœu de la Nature. *Debet » igitur inebriatio esse debilis, quæ somnum inducat » & sollicitudinem circa moderantiam penitus amo- » veat. Fortius enim inebriari vituperabile est in mo- » ribus & naturâ* ».

Usage de boire chaud.

On pardonne aux Nations septentrionales de dégourdir, de tiédir au feu, dans l'hyver, l'eau qui leur sert de boisson; la Nature les y force en quelque sorte : mais que, dans un pays tempéré comme la France, on ait imaginé de boire, pendant toute l'année, son eau chaude; voilà ce qui paraît hors de toute raison, & ce qui cependant a été trop long-tems pratiqué.

Dans les anciens Monasteres, lorsque la vendange avait manqué, l'usage était de donner, à table, de l'eau chaude au lieu de vin. L'action de faire chauffer cette eau, & de la servir aux Religieux, est un des éloges que S. Bernard fait entrer dans la description de l'Abbaye de Clairvaux dont il était le premier Abbé. *Hic caldariam implet, & se igni coquendum committit ut Fratribus potum paret, si forte sterilis vindemia cultoribus industriæ non bene responderit.* Les Moines, comme je l'ai dit à l'article du pain, mangeant ordinairement du bis-cuit, afin de cuire moins souvent, ils trempaient leur bis-cuit dans l'eau chaude pour l'amollir. S. Bernard usait de ce pain trempé ; l'Auteur de sa vie nous l'apprend : *cibus ejus buccella panis in aquâ calidâ emolliti.*

Au temps de Champier, boire chaud était un usage généralement répandu dans toutes les conditions, depuis la plus haute jusqu'à la plus basse.

« Les uns, dit-il, échauffent la liqueur en l'approchant du feu; les autres y jettent du pain grillé, » tout brûlant; le peuple y fait tremper une lame » de fer rougie, les gens riches une lame d'or, & » les pauvres, des charbons ardens. Enfin, il est » des gens qui mêlent de l'eau chaude avec leur » vin ».

L'Auteur Médecin ne loue ni ne blâme ces coutumes, parce qu'il peut y avoir de l'excès en tout. Il convient que les boissons chaudes ont l'inconvénient de relâcher les fibres & d'affaiblir l'estomach; mais en même tems il assure avoir connu des personnes qui ne buvaient jamais leur vin, même en été, qu'avec de l'eau presque bouillante, & qui néanmoins étaient parvenues à une extrême vieillesse.

Vin brûlé. Gontier, son confrere, (*de sanitate tuendâ*, ann. 1668) est plus décisif. Selon lui, les jeunes gens, sains & forts, les soldats, les voyageurs, les gens d'affaires, peuvent boire frais en été; mais en hyver, les vieillards, les personnes faibles, délicates & cacochymes, doivent boire leur eau chaude, *quoique de jour en jour la coutume s'en passe.* L'Auteur cite même à ce propos une aventure qui lui arriva chez un Financier, à la table duquel il mangeait; *car un Médecin*, dit-il, *peut*, *par sa profession*, *être l'ami des Publicains & des pécheurs.* Le Crésus avait donné un dîner succulent; & les convives s'étaient tellement livrés à leur gourmandise que la plupart se sentirent l'estomach embarrassé. Alors il prit du vin dans lequel il mit des épices & du sucre, le fit brûler, & le donna ensuite à boire à

ſes hôtes. En moins d'une heure, ils ſe ſentirent ſoulagés au point qu'ils ſe ſeraient volontiers mis à table de nouveau. Ce remede au reſte, continue Gontier, ſon inventeur l'appella du *vin brûlé.*

Charès de Mytilène rapporte qu'Alexandre ſe trouvant à Péra, ville de l'Inde, il ordonna de creuſer pluſieurs grands trous, qu'il fit enſuite remplir de neige, puis couvrir avec des feuilles. Si Alexandre eſt le premier qui ait imaginé de conſerver ainſi de la neige ou de la glace pour boire frais en été, aſſurément il eſt peu d'arts qui puiſſent ſe vanter d'un auteur auſſi illuſtre. Mais peut-être avait-il appris ce ſecret en Grece; car les Grecs buvaient à la glace; & ils nommaient même *apyroton* le vaiſſeau qui ſervait à rafraîchir leur vin. Les Latins connurent auſſi cette volupté; mais ceux-ci ordinairement rafraîchiſſaient la liqueur qu'ils buvaient, en y jettant la neige ou la glace elle-même. Uſage de boire à la glace.

Le ſecret enſeigné par Alexandre à l'Aſie s'y eſt conſervé juſqu'à nos jours, mais perfectionné. Bélon (*Obſervations ſur les ſingularités & choſes remarquables trouvées en Grece, en Judée*, &c. ann. 1553) nous a laiſſé quelques détails ſur la méthode qu'on y employait au tems de ſes voyages. « Les Turcs, » dit-il, ont des caves voutées, ou couvertes en » terraſſe & bâties au nord, à l'abri d'un mur ou » de quelque colline. Dès qu'il y a ſur terre de la » neige ou de la glace, ils enlevent une certaine » quantité de l'une & de l'autre, la portent dans » la glaciere, & y font, avec les glaçons, une ſorte Glaciéres.

» de maçonnerie, dont la neige remplit les vides, » & à laquelle elle sert de ciment ».

Comme nos glacieres d'aujourd'hui sont les mêmes que celles des Turcs, & que nous les remplissons à peu près de la même maniere, il est probable que c'est à eux que nous devons les nôtres. Belon exhortait à en introduire l'usage chez nous, & il citait des régions plus chaudes que la France, lesquelles néanmoins savaient conserver la glace pendant l'été. Ses sages observations ne furent point écoutées; & ce ne fut que sur la fin du XVI[e] siècle que les Français connurent l'art de boire frais.

A la vérité, il y avait dans quelques cantons du Royaume, & particuliérement dans l'Auvergne & dans l'Orléanais, dit Champier, des caves si profondes & si fraîches, que le vin qu'on en tirait était presque froid comme la glace même (*a*); mais c'était là un avantage local : par tout ailleurs on ne savait rafraîchir la liqueur qu'en la plongeant dans une eau de puits ou de fontaine.

Vases rafraichissans

Le Dauphin, fils de François I, avait un autre moyen qui lui était particulier. Ce Prince, au rapport de Brantôme, buvait souvent de l'eau entre ses repas, même lorsqu'il avait fait de l'exercice &

(*a*) L'Auteur remarque que, par une sorte de friponnerie, les habitans de l'Orléanais, quand ils vendaient du vin, avaient toujours soin de faire descendre dans leurs caves ceux qui l'achetaient; parce que sa grande fraîcheur engourdissant les houppes nerveuses du palais, on ne pouvait pas le goûter aussi bien.

qu'il avait chaud. Une des Dames-d'honneur de la Reine, Dona Agnès Beatrix Pachéo, craignant qu'il ne s'incommodât, fit venir de Portugal, & lui donna, un vase d'une terre particuliere, qui avait la vertu d'ôter à l'eau sa crudité & cependant de la tenir fraîche. Cette terre était *tannée, si subtile, & si fine qu'on diroit proprement que c'est une terre sigillée; & porte telle vertu que quelque eau froide que vous y mettiez dedans, vous la verrez bouillir & faire de petits bouillons, comme si elle estoit sur le feu: & si pourtant elle n'en perd sa froideur, mais l'entretient; & jamais l'eau ne fait mal à qui la boit, quelque chaud qu'il fasse, ou quelque exercice violent qu'il fasse.*

L'Auteur ajoute que les Rois de Portugal ne se servaient jamais d'autres vases pour boire de l'eau; & il assure en avoir été témoin oculaire.

Sur les galeres, dit Champier, on avait une autre maniere de rafraîchir le vin. On laissait les bouteilles suspendues au mât pendant la nuit; on les en retirait au lever du soleil; après quoi on les déposoit dans un lieu frais, en les enveloppant d'étoffes, afin de les garantir de la chaleur.

Quand on a commencé de boire à la glace.

Tels étaient les moyens connus pour boire frais. Les Rois eux-mêmes n'en avaient pas d'autres. Ils ne connaissaient point l'usage de la glace; & Champier en fournit la preuve. Il accompagna François I à l'entrevue que ce Prince eut, près de Nice, avec Paul III & Charles-Quint, afin de convenir des moyens de rendre la paix à la Chrétienté. Pendant que durerent les conférences, le Médecin vit

les Italiens & les Eſpagnols envoyer chercher de la neige dans les montagnes voiſines, pour rafraîchir leur boiſſon (*a*). Tant de volupté, dans deux Nations qui paſſent pour ſobres, étonna beaucoup Champier ; & elle lui parut un vrai ſybaritiſme.

Henri III l'introduiſit à ſa table ; & c'eſt une des choſes que l'Auteur de l'*île des Hermaphrodites*, ouvrage ſatyrique compoſé contre ce Prince, lui reproche. Parmi les Statuts qu'il ſuppoſe établis dans cette île prétendue, habitée par des effeminés, il rapporte celui-ci : *en été on aura toujours de réſerve, en lieux propres pour cet effet, de grands quartiers de glace, & des monts de neige pour meſler parmi le breuvage, quand bien cela devroit engendrer des maladies extraordinaires.*

Il ſuit du paſſage qu'on vient de lire, que la nouveauté dont il s'agit était regardée alors comme une ſenſualité ſcandaleuſe ; mais on remarquera auſſi qu'au lieu d'employer extérieurement la glace pour rafraîchir la boiſſon, ainſi que nous faiſons aujourd'hui, on l'infuſait dans la liqueur elle-même, à la maniere des Anciens. *On apporta de la neige & de la glace ſur des aſſiettes*, dit encore le même Auteur en décrivant un des repas du Monarque.

(*a*) Selon Liébaut, la glace, en Italie & en Eſpagne, ſe gardait dans des foſſes profondes, qui ſe couvraient enſuite avec cette enveloppe légere du grain que nous appellons balle. Il ſuit de ce témoignage, que ce n'eſt ni aux Italiens ni aux Eſpagnols, mais aux Turcs, ainſi que je l'ai dit plus haut, que nous devons la conſtruction de nos glacieres & l'art de les remplir.

L'Hermaphrodite prenoit tantôt de l'une, & tantôt de l'autre, ſelon qu'il lui prenoit en fantaiſie, pour les mettre dans ſon vin, afin de le rendre plus froid.

L'uſage de la glace commença, au ſiècle ſuivant, à s'introduire chez les particuliers riches. Cependant, il n'y avait encore que les gens voluptueux & ſenſuels qui en uſaſſent. D'ailleurs, on continuait toujours de l'employer mêlée avec la boiſſon. C'eſt ce qu'on voit par les *Contes de Gaulard*, imprimés en 1620. *Il alla, un jour d'eſté*, dit l'Auteur, *ſouper chez un voluptueux qui lui fit mettre de la glace en ſon vin.* Enfin, le mot glaciere ne ſe trouve pas encore dans le dictionnaire de Monet, imprimé en 1636. Mais, en 1667, Boileau écrivait

. . . . . Pour comble de diſgrace,
Par le chaud qu'il faiſait nous n'avions point de glace.
Point de glace, bon Dieu! dans le cœur de l'été,
Au mois de Juin!

Je crois que ce qui empêcha ſi long-tems l'uſage de la glace de s'établir chez nous, fut l'uſage contraire où l'on était, comme je l'ai dit, de boire chaude l'eau dont on uſait dans les repas. Mais, dès que les préjugés eurent changé ſur la vertu prétendue de cette leſſive, dès qu'on eut ſenti le plaiſir délicieux que cauſe dans les chaleurs une boiſſon bien fraîche, alors les gens aiſés ne voulurent plus boire qu'à la glace. La mode occaſionna même tout-à-coup à Paris une telle conſommation de cette ſorte de marchandiſe, que le Gouvernement dont les beſoins croiſſaient & augmentaient

fans ceffe, crut devoir la charger d'un impôt. Auffitôt fe préfenta une Compagnie de Traitans qui demanda à l'affermer par privilege exclufif. Elle annonçait, comme font toujours en pareille circonftance ces fortes de gens, des conditions très-avantageufes pour le peuple. Mais il arriva que ceux-ci ayant renchéri la glace de beaucoup, la vente en diminua confidérablement, & qu'ils furent obligés de rétablir les chofes fur l'ancien pied, c'eft-à-dire, d'en laiffer le commerce libre.

Nitre Camphre employés pour boire frais.

Outre la glace, on s'eft fervi de quelques autres moyens pour rafraîchir le vin. Du Fouilloux qui publiait en 1560 fon *Traité de Vénerie*, y confeillait aux Chaffeurs de jetter du camphre dans l'eau où ils faifaient tremper les bouteilles pour les haltes. Nonnius (an. 1627) enfeigne une autre maniere, imaginée *de fon tems*, & qui confifte à infufer dans l'eau du fel de nitre. De tous les procédés connus jufqu'à préfent, ce dernier eft celui qui procure le plus grand refroidiffement. L'ufage du nitre & du camphre a précédé celui de la glace; mais, comme ils font beaucoup plus difpendieux, on y aura renoncé dès qu'on aura fu conferver, dans une glaciere, des glaçons ou de la neige; ce qui, comme le favent ceux qui font inftruits de ces détails, n'eft pas auffi aifé qu'on l'imagine.

Ufage de changer de ferviette à chaque fervice.

Quand l'ufage des ferviettes fut une fois introduit pour la table, on crut qu'il était de la magnificence d'en changer plufieurs fois pendant le repas. Dans les Maifons des Princes & Grands-Seigneurs, à chaque nouvelle affiette on en donnait une nou-

velle. Il fut un tems où la même coutume fut adoptée par les claſſes inférieures ; & Montagne aſſure l'avoir vue : mais elle ne dura qu'un inſtant ; l'économie ſans doute l'abolit. *Je plains*, dit-il, *qu'on n'aye ſuivi un train que j'ay veu commencer à l'exemple des Rois, qu'on nous changeaſt de ſerviette, ſelon les ſervices, comme d'aſſiettes.*

Fruits qu'on mangeait au commencement du repas ; fruits qu'on mangeait à la fin.

Si mes Lecteurs ſe rappellent ce que j'ai rapporté précédemment ſur l'habitude où l'on a été long-tems en France d'employer, pour aider à la chaleur naturelle de l'eſtomac, des ragoûts & des ſauces fortement épicées, & de finir le repas par des vins aromatiſés & par des aromates confits, ils concevront qu'alors on ne devait uſer des fruits qu'avec une ſorte de défiance & de terreur. Telle était en effet la maniere de penſer. Auſſi la Médecine du XIIe & du XIIIe ſiècle ordonnait-elle de les manger la plupart au commencement du repas ; afin que l'aſſaiſonnement des mêts, & la chaleur naturelle du vin, puſſent corriger les prétendus effets pernicieux qu'on attribuait à leur frigidité. Champier conſeille de manger ainſi les fruits qui, de leur nature, ſont aqueux, rafraîchiſſans, & ſujets à ſe corrompre aiſément ; tels que ceriſes, mûres, fraiſes, prunes, pèches, abricots, &c. Il ne permet au deſſert que les fruits aſtringens, comme nefles, piſtaches, noix, avelines, châtaignes, amandes, pommes, coings, & poires.

C'était ce préjugé qui avait fait imaginer de confire les fruits & de les cuire au ſucre. *On apporta le fruit*, dit l'Auteur de l'*île des Hermaphro-*

dites; mais il eſtoit déguiſé en tartinage, confitures liquides, & autres inventions : car ils diſent qu'il eſt fort préjudiciable à la ſanté, quand on le mange ainſi qu'il vient deſſus l'arbre.

Le melon ſur-tout, comme l'une des quatre ſemences réputées froides, avait été placé excluſivement à l'entrée du repas. Henri IV aimait beaucoup ce fruit-légume. Quelquefois même il en avait mangé juſqu'à s'incommoder. Ses Médecins ne le lui avaient permis qu'à la condition qu'on vient de lire. « Un jour qu'il était à table, raconte Sully, » Parfait entra avec un fort grand baſſin doré, » couvert d'une ſerviette; & commença à crier » par deux fois, Sire, embraſſez-moi la cuiſſe, car » j'en ai quantité, & de fort bons. Voilà Parfait » bien content, dit le Roi; je vois qu'il m'apporte » des melons. J'en ſuis fort aiſe, car j'en veux » manger aujourd'hui tout mon ſaoul. Ils ne me » font jamais de mal, quand ils ſont bons; que » je les mange ayant grand faim, & *avant la » viande, comme l'ordonnent les Médecins.*

Fondés ou non, tous ces préjugés ſubſiſtaient encore ſur la fin du dernier ſiècle. *Je ne vous deffends point les melons, puiſque vous avez de ſi bon vin pour les cuire*, écrivait à ſa fille la Marquiſe de Sévigné. L'Auteur de la *Nouvelle Inſtruction pour la culture du figuier*, an. 1692, avouait que, pour rendre les figues un aliment ſain, il fallait les manger *ayant l'eſtomach vide, & avant le repas; ainſi que tous les fruits qui ſe corrompent aiſément :* car c'eſt une maxime dans la Médecine, ajoute-t-il, de commen-

cer toujours, ſoit à dîner, ſoit à ſouper, par les choſes d'une digeſtion plus facile.

Nous autres qui avons ſecoué, ſur ces objets, la plupart des préventions, nous plaçons au deſſert tous les fruits; tant pour ôter le goût des viandes, que pour flatter encore agréablement le palais dans un moment où la faim eſt appaiſée. Cependant, il en eſt trois, la mûre, la figue, & le melon, auxquels nous avons conſervé, ſans le ſavoir, leur place primitive au premier ſervice.

Dès que le luxe de la table fut devenu aſſez grand pour admettre dans un même repas un certain nombre de plats différens, comme on ne pouvait les ſervir tous enſemble, & qu'il fallait cependant en ſervir pluſieurs à la fois, ce fut une néceſſité d'imaginer un ordre de ſervices, & de régler quel rang les mêts devaient garder entre eux. Tout ceci dépendant de l'opinion & du caprice, on ſent très-bien que les places ont dû varier ſelon les tems. J'ai donné ci-deſſus la deſcription de deux feſtins du XVe ſiècle; & l'on y a vu que l'arrangement obſervé alors n'eſt pas l'arrangement qu'on obſerverait aujourd'hui. Au ſiècle ſuivant, l'ordre était encore différent. Bélon (*Traité des oiſeaux*) faiſant l'éloge de la maniere majeſtueuſe dont les tables en France étaient ſervies, dit: *pour entrées, nous avons mille petits deſguiſemens de chair, comme potages, fricaſſées, hachis, ſalades. Le ſecond ſervice eſt de rôti, de bouilli, de diverſes viandes, tant de boucherie que de gibier. Pour iſſue de table, choſes froides, comme fruictages, laictages, & doulceurs;*

Services & ordres des repas.

riſſoles, petits-choux tout chauds, petits gâteaux baveux, ratons de fromage, marrons, pommes de capendu, ſalade de citrons ou de grenades.

Gontier nous fournit, pour le XVIIe ſiècle, l'exemple d'un ordre tout autre encore. Après avoir déclamé contre le luxe des repas uſité de ſon tems (an. 1668), il dit qu'on en eſt venu juſqu'à préſenter aux convives huit ſervices ſucceſſifs. Or voici les mêts dont était compoſé, ſelon lui, chacun de ces ſervices.

Pour le premier, diverſes ſortes de ſoupes, viandes coupées par rouelles, ſauciſſes, & autres choſes pareilles.

Pour le ſecond, fritures, daubes, court-bouillons, gibier, jambons, langues de porc ou de bœuf fumées, farces, pâtés chauds, ſalades, melons.

Pour le troiſieme, perdrix, faiſans, bécaſſes, ramiers, dindonneaux, levrauts, lapins, chapons, agneaux entiers; le tout rôti, le tout ſervi avec des citrons, des oranges, & entremêlé de quelques plats garnis d'olives, & autres béatilles ſemblables.

Pour le quatrieme, petits oiſeaux, tels que grives, mauviettes, ortolans, beccaſſines, riz de veau, &c.

Pour le cinquieme, *afin d'ôter le goût des viandes*, ſaumons entiers, belles truites, brochets énormes, groſſes carpes, & autres poiſſons enveloppés de pâte, tortues dans leur écaille, écreviſſes.

Pour le ſixieme, bégnets, gâteaux feuilletés, tourtes, gelées de diverſes couleurs, blanc-manger, cardons, céleri.

Pour

Pour le ſeptieme, fruits de toute eſpece, cuits, cruds, glacés au ſucre; crême préparée de toutes les manieres, quelques pâtiſſeries ſucrées, amandes fraîches, noix confites.

Pour le huitieme enfin, confitures ſeches & liquides, maſſepain, conſerves, biſcuits glacés, paſtilles, fenouil confit au ſucre, & dragées.

Le *Mercure galant* (Janv. 1780), dans la deſcription qu'il nous a tranſmiſe du banquet Royal qui eut lieu à Verſailles pour le mariage de Mlle de Blois, fille naturelle de Louis XIV, avec le Prince de Conti, raconte qu'à ce banquet il y eut trois ſervices de cent ſoixante plats chacun. Or le premier conſiſta moitié en potages, & moitié en entrées; le ſecond, moitié en entremêts, & moitié en rôti; le troiſieme, en deſſert. Le Narrateur ajoute que toutes les piéces de rôti étaient petites, & qu'il y avait ſeulement, en ortolans, pour la ſomme de ſeize mille francs. Il remarque que l'entremêts & les compôtes furent ſervis dans des porcelaines, & les glaces du deſſert dans des gobelets d'argent.

Bientôt cependant s'introduiſit l'ordre de ſervice, tel que nous l'avons conſervé aujourd'hui. On en trouve un exemple dans le repas que donna le Miniſtre Louvois à la Reine, lorſqu'il eut acheté le château de Meudon. La table fut de dix-neuf couverts, dit le même ouvrage (Juil. 1681,) & le dîner, de quatre ſervices, dont le premier conſiſtant en quarante plats d'entrées, le ſecond en quarante de rôti & de ſalades, le troiſieme en entre-

mêts froids & chauds, & le dernier en dessert.

Quant à l'ordre des repas pour les convives, j'ai déja remarqué qu'anciennement, avant de se mettre à table, on commençait par se laver les mains. Après le dernier service des viandes & de ce que nous nommons entremêts, les domestiques desservaient, & enlevaient la nappe; les convives se lavaient les mains une seconde fois; & alors commençaient les joyeux propos. C'était dans ce moment, fait pour la gaieté, que les Ménétriers, lorsqu'on admettait leur présence, venaient chanter, jouer leurs farces, réciter des Fabliaux ou des Romans. C'est après avoir mangé, que Philippe-Auguste faisait venir le Poëte Helinand. L'Auteur du *Roman d'Alexandre* représente ce Rimeur chantant au Monarque le combat des Géants & des Dieux.

Quand les divertissemens étaient finis, on apportait le fruit, qui était censé ne point faire partie du repas, & qui passait pour une sorte de hors-d'œuvre.

> Après manger, si ont déduit
> De paroles; puis si ont fruit.
>
> *Fabliaux.*

> *mangé* *ôter*
> Mangié ont; les napes font traire:
> *amusé* *réjoui*
> Déduit se sont & envoisié;
> *couché*
> Le fruit ont; puis se sont coschié
>
> *Ibid.*

Tel était l'ordre des festins au XIIe & XIIIe siècle. Au XIVe, il y eut quelque changement. Le fruit fut transporté au repas même. Ce n'était qu'après l'avoir

mangé qu'on ſe lavait les mains. Alors on enlevait les tables tout-à-fait; puis venaient les divertiſſemens; après quoi l'on apportait les vins aromatiſés, & les ſucreries nommées épices. Ceux-ci ſe prenaient debout, comme nous prenons aujourd'hui le caffé; & ils terminaient le feſtin. *Le diſner paſſé, on leva les nappes; les tables furent abaiſſées; on prit vin & eſpices*, dit Froiſſart. *On donna l'eaue*, écrit-il ailleurs; *on lava, & puis on s'aſſit .... Si fut ce diſner moult grand, & bien étoffé de toutes choſes. Et quand on eut diſné, on leva les tables; &, après graces rendues, on prit autres esbatemens. Et furent le Roy & les Seigneurs en eſtant ſur leurs pieds, en oyant Méneſtriers. Après tout ce, on apporta vin & eſpices; & ſervit du drageoir, devant le Roy de France tant ſeulement, le Comte de Harcourt.*

Ce qu'on vient de lire explique, comme je l'ai déja dit, cette façon de parler, ſi commune chez les Hiſtoriens d'alors, *après le vin & les épices;* pour exprimer la fin du repas.

Sulpice-Sévere nous repréſente les Francs comme grands mangeurs. « Chez les Grecs, dit-il, ce défaut » eſt gourmandiſe; chez les Francs, c'eſt nature ». En conſéquence, quand un Franc donnait un feſtin, il chargeait les plats d'une grande quantité de viandes; ſoit qu'il voulût ainſi ne rien laiſſer deſirer à l'appétit de ſes convives; ſoit que, par cette profuſion affectée, il cherchât à étaler ſa richeſſe & ſon opulence. Cette abondance de mêts était même paſſée en proverbe; témoin ce paſſage de Luitprand, *cibaria ei multa, ſecundum Francorum conſuetudinem,*

Maniere de ſervir.

miniſtrabat ; & celui-ci de Sidonius-Apollinaris ; quand il vante la table de Théodoric II, Roi des Viſigots de France : *videas ibi elegantiam græcam, abundantiam Gallicanam, celeritatem Italam.*

Piles de viande.

On a vu ci-deſſus, dans le réglement du Dauphin Humbert, pour ſa table, que le mardi, on lui ſervait un plat de douze poulets, ou de ſix poules coupées par la moitié. Cette coutume d'empiler dans un même plat beaucoup de pieces à la fois, ne lui était point particuliere. Elle avait lieu également chez tous les Princes & Grands-Seigneurs ; &, ſur cet objet, on obſervait même dans leur Maiſon une étiquette. Par exemple, ſi l'on ſervait ſur leur table douze chapons, on n'en ſervait que ſix ſur la table des Chevaliers attachés à leur ſervice ; trois, ſur celle des Ecuyers ; & un & demi, ou un ſeul, aux Officiers d'un ordre inférieur.

A Paris, lorſqu'un Boucher était reçu maître, & qu'il donnait ſon repas de réception, la femme du chef de la Communauté avait droit, comme je l'ai dit ailleurs, de venir prendre dans chaque plat quatre pieces à ſon choix. Aux repas de nôces, l'uſage avait établi qu'on en donnerait quelques-unes au Curé qui avait marié les deux Epoux. Les Curés ſe firent même de cette offrande un droit, qu'ils exigerent ſouvent avec menace d'excommunication. Eudes, Evêque de Paris ſous Philippe-Auguſte, leur défendit, par ſes ſtatuts ſynodaux, de rien demander avant la bénédiction nuptiale ; mais, après cette cérémonie, il permet de recevoir, & même, s'il eſt néceſſaire, d'exiger le droit.

Les *Contes d'Eutrapel*, ouvrage posthume publié en 1587, témoignent qu'avant François I, & même de son tems encore, beaucoup de familles faisaient servir sur leur table un grand plat garni de bœuf, de mouton, de veau, & de lard, avec une grande quantité d'herbes & de racines cuites. Chacun prenait à son gré, & mangeait ou des légumes ou de la viande.

On appellait *mêts* les plats ainsi chargés, soit en bouilli, soit en rôti. Quand la Confrairie des Drapiers donnait un repas public, elle devait *fournir au Roi nostre Seigneur, son mêts entier.*

Par le réglement de réforme que Louis XIII publia en 1629, à l'occasion d'une disette que de longues guerres & le malheur des tems avaient amenée, il défendit d'avoir dans un repas plus de trois services; à chaque service, plus d'un rang de plats; & *dans chaque plat, plus de six pieces.* L'Ordonnance du Prince ne tendait, comme on le voit, qu'à introduire plus d'économie dans la maniere de servir; car du reste elle n'y changeait rien. Aussi les pyramides de viande continuerent-elles d'être à la mode. Boileau nous en décrit une dans son festin burlesque.

> Sur un lievre, flanqué de six poulets étiques,
> S'élevaient trois lapins, animaux domestiques . . .
> Autour de cet amas de viandes entassées
> Régnait un long cordon d'alouettes pressées;
> Et sur les bords du plat, six pigeons étalés
> Présentaient pour renfort leurs squélettes brûlés.

Parmi les traits que la Bruyere emploie pour peindre l'extravagance de certaines cotteries de son tems, il compte les repas, *qui, modestes au commencement,*

dégénerent bientôt en pyramides de viandes & en banquets ſomptueux.

La méthode des piles s'eſt maintenue juſqu'au tems de la Régence. Alors commença une nouvelle cuiſine qui exigea une maniere nouvelle de ſervir. On vit beaucoup de ragoûts, d'eſſences de jambons, de coulis, de jus; & par conſéquent beaucoup de plats friands, mais petits. Le nom de ces plats paraiſſait plus biſarre encore que leur apprêt. On eût dit qu'alors le ſeul but des Cuiſiniers était de dénaturer tout, & d'offrir ſans ceſſe aux yeux des énigmes à deviner. Depuis une quinzaine d'années, la cuiſine eſt devenue plus ſimple & plus naturelle; mais la mode des petits plats a continué de ſubſiſter.

ats ſervis par des Cavaliers.

Il y a pluſieurs preuves qu'au XII[e] & au XIII[e] ſiècle, la Nobleſſe, dans ſes feſtins, faiſait apporter les plats ſur la table par des gens à cheval, & armés. Cet appareil de pompe militaire, mêlé aux fonctions tranquilles de la table, flattait une Nation guerriere qui plaçait dans les armes ſon principal plaiſir & tout ſon honneur.

Par des machines.

Par la ſuite, on imagina, chez les Princes, pour les jours de grand appareil, une autre maniere de ſervir, moins fiere à la vérité & moins impoſante, mais qui avait cependant quelque choſe de plus noble & de plus merveilleux. Ce furent des machines qui, deſcendant du plafonds entr'ouvert, apportaient dans la ſalle les plats, ou même la table entiérement ſervie. On en verra un exemple ci-deſſous dans la deſcription d'un feſtin extraordinaire

que donna en 1453 le Duc de Bourgogne. Les différens services, composés de quarante-quatre plats chacun, arriverent ainsi, portés sur des chariots peints en or & en azur. Brantôme décrit un festin pareil, donné par le Vidame de Chartres, & dans lequel le même spectacle eut lieu. Le plafonds était peint en ciel. Tout-à-coup il s'entr'ouvrit, & donna passage à des machines en forme de nuées, qui apporterent le service, qu'elles remportent ensuite, lorsqu'il fallut desservir. Au dessert, il y eut un orage artificiel qui, pendant une demie-heure entiere, fit tomber une pluie d'eaux odorantes, & une grêle de dragées.

Tables volantes.

En 1600, quand Marie-de-Médicis fut fiancée à Florence au nom de Henri IV, le Grand-Duc donna un festin superbe, dans lequel on vit, dit l'Auteur de la *Chronologie septennaire*, une magnificence d'un nouveau genre. *Après le premier service, la table se départit en deux, & s'en alla, une partie à droite & l'autre partie à gauche. A l'instant, il se leva par sous terre une autre table, chargée très-exquisement de toutes sortes de fruits, de dragées, & de confitures. Et quand de mesme cette table-là aussi fut disparue comme l'autre, il en vint une troisieme, toute reluisante de précieux lapis, miroirs, & autres choses plaisantes à voir, & faisant au long & au large un brillement admirable. Puis après, la quatrieme se leva, couverte des jardins d'Alcinoüs, qui sont vergers de Sémiramis, pleins de diverses fleurs; & les autres, chargées de fruits, avec fontaines à chacun bout de la table, & infinis petits oiseaux qui s'envolerent parmy la salle.*

De nos jours, le Roi Stanislas avait à Lunéville une de ces tables volantes ; mais la sienne descendait du plafonds, & l'on a préféré, depuis lui, de les faire monter de dessous le parquet, comme celles de Florence : ce qui peut éviter beaucoup d'accidens. Il y a une table de cette derniere espece à Choisi. Le S[r] Loriot en a fait une autre à Trianon. Elle porte non-seulement un service entier, mais encore quatre de ces petites tables appellées servantes ; lesquelles fournissent aux convives les assiettes, le vin, & les autres choses dont ils peuvent avoir besoin pour le repas, & leur donnent la faculté d'être absolument seuls & sans valets. Elle redescend avec la même facilité ; &, dans l'intervalle d'un service à l'autre, l'ouverture se trouve couverte par une rose de métal, fort agréable à l'œil.

Le *Mercure Galant*, (Déc. 1685) nous a transmis la description d'un repas singulier que l'Ambassadeur de Venise donna dans Paris, cette même année, aux différens Membres du Corps diplomatique. La table, lorsque les convives vinrent s'y asseoir, ne présentait que des galeres & des galéasses ; mais chacun de ces vaisseaux contenait un potage. Quand on eut mangé, les Officiers enleverent les galeres ; & alors on vit que ce n'était que des couvercles creux, lesquels laisserent paraître le service des entrées qu'ils cachaient. L'Auteur ajoute que les *Italiens sont fort ingénieux pour ces sortes de choses.*

Usage de découper les viandes.

L'usage de découper les viandes subsiste en Franco

de tems immémorial ; mais Bélon faisait, sur cet usage, il y a plus de deux siècles, une remarque singuliere. Un Allemand, un Turc, un Anglais, un Espagnol, chez lesquels on sert les animaux & les oiseaux démembrés par quartiers, sont bien surpris, dit-il, à leur arrivée en France, lorsqu'ils y voient servir tout-entiers ces mêmes animaux ; lorsqu'ils voient un des convives interrompre son repas pour prendre la peine de les découper ; & les autres, s'il s'en aquitte avec adresse, applaudir de bonne-foi à ce talent inutile.

On a lu ci-dessus que, dans les festins du pân, le Chevalier à qui l'on faisait l'honneur de présenter l'oiseau rôti, devait se piquer de le dépecer & de le partager si habilement que tout le monde eût part à la distribution.

Il existe, sur l'art dont nous parlons, plusieurs traités anciens, qu'on trouve manuscrits dans nos bibliotheques. Quelques-uns ont été imprimés en gothique, avec des figures d'oiseaux & d'animaux sur lesquels sont des signes ou des chiffres qui indiquent l'endroit où il faut insérer le couteau.

Aux repas des Souverains, les plus Grands-Seigneurs se faisaient un honneur de découper devant eux, ou de *trancher*, comme on parlait alors. Joinville se vante d'avoir rempli cette fonction à la Cour-pleniere fameuse que Louis IX tint dans Saumur. *Devant le Roy S. Loys, servoit du manger le Comte d'Artois, son frere ; & le bon Comte de Soissons qui trancheoit du coustel. A une autre table mangeoit le Roy de Navarre, devant lequel je trancheoie.*

Tout le monde sait que la fonction de Grand-Ecuyer-Tranchant est devenue un des Grands-Offices de la Couronne.

Etat de la Maison-Bouche de nos Rois.

Toutes ces charges si importantes en supposaient d'autres inférieures qui leur étaient subordonnées ; & elles prouvent par conséquent que, de tout tems, nos Rois ont eu pour leur bouche un état de Maison. Mais ce n'est qu'au XIV[e] siècle que cette Maison a commencé à devenir considerable. Nous avons une Ordonnance de Philippe-le-Bel à ce sujet, publiée en 1285. Or, dans cette Ordonnance, il n'est mention que de cinq Queux (Cuisiniers), de quatre Aideurs (Aides de cuisine), quatre Hasteurs (Rôtisseurs), quatre Pages, deux Souffleurs, quatre Enfans, (c'est ce que nous nommons Marmitons), deux Sauciers, un Poulailler (Officier pour la volaille), sept Fruitiers, enfin trois Valets pour la chandelle.

Ces mêmes Offices subsistaient déja sous S. Louis, comme on le voit par une Ordonnance pareille, de l'ann. 1261 ; cependant le S. Roi en avait quelques-uns de plus, que Philippe-le-Bel supprima sans doute : c'était un Pêcheur, un Fureteur, un Maignan (Chauderonnier), un Oiseleur, un Pâtissier, & dix Garçons.

Charles V fut le premier qui mit plus de faste dans sa Maison. Le même esprit d'ostentation qui l'avait porté à se donner une vaisselle immense, le porta aussi à se donner une Maison nombreuse. On peut en juger par deux Etats de celle de Charles VI, son fils, pour les années 1386 & 1388, lesquels

nous ſont parvenus, & ont été publiés par Godefroi. Je vais les rapporter; &, afin qu'on puiſſe comparer le luxe de ce tems avec celui du nôtre, j'y joindrai un Etat de la Maiſon de Louis XV, telle qu'elle était, au moment de ſa mort, & avant la ſage réforme ordonnée par ſon Succeſſeur.

Etat de la Maiſon de Charles VI.	*Etat de la Maiſon du Roi en 1775.*
PANNETERIE-BOUCHE.	PANNETERIE-BOUCHE.
Huit Panneticrs, dont un premier.	Un premier Pannetier.
Sept Valets-tranchans, dont un premier.	Un premier Tranchant.
	Un Chef ordinaire.
Trois Somméliers.	Douze Chefs de quartier.
Trois Porte-chappes.	Un Aide ordinaire.
Cinq Aides & Valets-de-nappe.	Quatre Aides de quartier.
Un Garde-nappe.	Un Garde-vaiſſelle ordinaire.
Un Oublieur.	Deux Sommiers par ſemeſtre.
Un Baſchonier, chargé de porter le pain.	Un Sommier ordinaire pour le linge.
Un Lavandier.	Un Lavandier ordinaire.
ECHANSONNERIE-BOUCHE.	ECHANSONNERIE-BOUCHE.
Douze Echanſons, dont un premier.	Un premier Echanſon.
	Un Chef ordinaire.
Quatorze Clercs-d'échanſonnerie.	Douze Chefs-de-quartier.
Neuf Somméliers.	Un Aide ordinaire.
Quatre Barriliers.	Quatre Aides-de-quartier.
Trois Gardes-huche.	Quatre Coureurs-de-vin.
Onze Aides.	Deux Conducteurs de la haquenée,
Un Huiſſier.	Deux Pourvoyeurs.
Un Voiturier.	Un Boulanger.
	.... Marchands de vin.

Etat de la Maiſon de Charles V.	*Etat de la Maiſon de Louis XV.*
CUISINE-BOUCHE.	CUISINE-BOUCHE.
Huit Ecuyers de-cuiſine.	Un Contrôleur ordinaire.
Sept Queux, dont un premier.	Quatre Ecuyers de ſemeſtre.
Trois Clercs-de-cuiſine.	Huit Ecuyers de quartier.
Trois Aides.	Quatre Maîtres-queux.
Six Hâteurs.	Quatre Hâteurs.
Quatre Potagers.	Quatre Potagers.
Quatre Souffleurs.	Quatre Patiſſiers-bouche.
Deux Buchers.	Quatre Porteurs.
Six Enfans-de-cuiſine.	Deux Enfans-de-cuiſine.
Deux Huiſſiers.	Quatre Gardes-vaiſſelle.
Un Broyeur au mortier.	Deux Huiſſiers.
Cinq Porteurs d'eau.	Deux Sommiers-de-garde-manger.
Un Poiſſonnier.	Deux Sommiers-des-broches.
Un Fureteur.	Deux Avertiſſeurs.
Sept Valets-ſervans d'écuelles.	Deux Porte-tables.
	Six Serdaux.
	Quatre Lavandiers.
SAUCERIE.	
Deux Sauciers.	
Quatre Valets de ſaucerie.	
Quatre Valets de chaudiere.	
Un Voiturier.	
Un Ramaſſeur d'écuelles.	
Un Garde-de-ſaucerie.	
FRUITERIE.	FRUITERIE.
Sept Fruitiers, dont un premier.	Un Chef ordinaire.
Quatre Clercs-de-fruiterie.	Douze Chefs de quartier.
Trois Sommêliers.	Douze Aides.
Sept Valets.	Quatre Sommiers.
Deux Chauffes-cire.	
Trois Gardes-fruit.	
Un Porte-torche.	
Un Voiturier.	

Je n'ai point compris dans l'Etat moderne de la Maiſon de Louis XV un premier Maître-d'hôtel, un Maître-d'hôtel ordinaire, douze Maîtres-d'hôtel, & trente-ſix Gentils-hommes ſervant par quartier, douze Huiſſiers de ſalle, un Vague-maître de l'équipage du Roi, un Aide-Vague-maître, deux Capitaines des charrois, ſoixante & quinze Officiers du Commun, quatre-vingt-dix du Grand-Commun, huit du Petit-Commun, & trente-ſept de Fruiterie.

Quant à la Maiſon du Roi au XIVe ſiècle, elle ne garda pas toujours l'ordre qu'on vient de lire. Rien n'était encore réglé ſur cet objet, & chaque Roi augmentait, ou diminuait à ſon gré, le nombre de ſes Officiers. Ainſi, par exemple, Charles VIII, en 1495, avait quatorze Maîtres-d'hôtel, dont un premier; huit Pannetiers, dont un premier; neuf Valets-tranchans, dont un premier; dix Echanſons; ſept Officiers de panneterie; ſept d'échanſonnerie; vingt-ſix de cuiſine; neuf de fruiterie; & cinq pour l'office & le ſerdeau. Pour le Commun, c'était un premier Maître-d'hôtel, dix-neuf autres Maîtres-d'hôtel ordinaires, treize Officiers de panneterie, treize d'échanſonnerie, & vingt-neuf de cuiſine.

On remarquera que cet Etat n'était que celui de la ſeule Maiſon-du-Roi. Le Dauphin avait la ſienne particuliere, qui était indépendante de l'autre: au lieu que les Dauphins aujourd'hui ne ſont plus ſervis que par les Officiers du Roi leur Pere.

Pour ce qui regarde les variations, il en a été de même de la Maiſon des Reines. Celle d'Anne,

épouse de Charles VIII, était composée d'un grand-Maître-d'hôtel, d'un premier Maître-d'hôtel, d'onze Maîtres-d'hôtel ordinaires, d'un premier Pannetier, de neuf autres Panneticrs, d'un premier Echanson, de sept autres Echansons, d'un premier Ecuyer-tranchant, de quatre autres Tranchans, de treize Ecuyers & de treize Officiers-de-cuisine, de cinq Officiers de panneterie, de quatre de fruiterie, de quatre Sommeliers & deux Aides d'échansonnerie, de quatre Clercs-d'office, enfin de trois Gardes-vaisselle. Pour son Commun, elle avait cinq Ecuyers-de-cuisine, dont un premier; sept Officiers de panneterie, sept d'échansonnerie, & quatorze de cuisine.

L'Etat de la Maison de la Reine Charlotte, femme de Louis XI, avait été beaucoup plus modeste. Par exemple, elle n'avait eu que deux Pannetiers, & quatre Maîtres-d'hôtel. Mais on sait que Louis XI n'aimait point le faste, & qu'il ne chérissait point assez sa femme pour lui en accorder un considérable, lorsque lui-même n'en étalait presque aucun: au lieu qu'Anne, malgré sa dévotion, conserva toujours sur le thrône une certaine morgue, voulant représenter non-seulement, comme Reine de France, mais encore comme Duchesse Souveraine de Bretagne.

Après avoir rapporté la liste des différens Offices que nos Rois avaient créés pour leur bouche, je crois devoir dire un mot sur les fonctions des principaux d'entre ces Officiers. Ce sujet n'est point étranger à mon ouvrage; car enfin, dans une vie

privée des Français, la vie privée des Rois doit aussi tenir quelque place. Les détails que je vais donner sont tirés d'un Etat de la Maison de Philippe-le-Hardi, fils du Roi Jean, & tige de la seconde Maison de Bourgogne. Comme fils de France, il n'est nullement douteux qu'il n'en eût conservé l'étiquette.

Le premier Echanson était chargé de la dépense du vin & des vins-liqueurs; le premier Ecuyer-tranchant l'était de l'entretien des couteaux; le Sommélier-de panneterie, du beurre frais, du fromage, de la crême, de la moutarde, & du pain pour la bouche; le Barrilier, de l'eau pour la bouche; les Potagers, du sel & de tout ce qui était nécessaire pour les potages; les Buchers, du bois & du charbon; enfin le Garde-huche, de la vaisselle d'or & d'argent pour le buffet.

La garde de la vaisselle de table, de celle du Commun & de la cuisine, regardait le Saucier. Celui-ci délivrait en outre les torchons de cuisine, & fournissait au Cuisinier le verjus, le vinaigre, & autres choses nécessaires pour les sauces. La vaisselle d'argent pour le dessert, les chandeliers de table & de buffet, étaient gardés par le premier Officier de fruiterie. Il était chargé, outre cela, de fournir les fruits verds & secs, les flambeaux & les torches, & toute la cire qui se consommait dans l'Hôtel.

C'était à l'Huissier de salle à poser & à retirer le coussin sur lequel s'asséyait le Duc.

Le Maître-queux avait le privilége d'apporter à

la table du Duc un plat, d'avoir un siége dans la cheminée de la cuisine, & de s'y asseoir quand il voulait. La garde des épices lui était confiée. Il commandait à tous les gens de la cuisine ; &, à ce titre, il portait, quand il était en fonction, une grande cuilliere de bois, qui lui servait tant à goûter les potages qu'à corriger ses sous-ordres, lorsqu'ils manquaient en quelque chose.

Outre ces Officiers, le Duc en avait plusieurs dont les noms ne se trouvent point dans l'Etat de Charles VI, rapporté ci-dessus.

Tels étaient un Portier de cave, qui gardait la porte de la cave où était le vin de bouche; vingt-quatre garçons de cuisine, dont l'office était de nettayer le poisson & de plumer les volailles; des Bussiers, qui marquaient en route les logis pour les Officiers de cuisine ; douze Gardes-manger, chargés du soin des viandes tant fraîches que salées ; six Bouchers de cuisine, qui fournissaient les viandes ; douze Valets de chaudiere, pour nettayer la vaisselle; six Portiers de cuisine, placés aux portes pour n'y laisser entrer personne d'étranger; six Valets fruitiers, qui, pendant le souper, tenaient en main des torches pour éclairer la table ; des Piqueurs de viandes; des tourneurs de broches (*a*); des Confi-

(*a*) Ceci prouve que le rôti se tournait alors à la main, & que les tournebroches n'étaient pas inventés. S'ils subsistaient au dernier siècle, ils n'étaient pas encore d'un usage général, puisque dans la Comédie du *Bourgeois Gentil-homme* (ann. 1670) Ca-

seurs

ſeurs avec pluſieurs Aides ; enfin un Epicier. Celui-ci fourniſſait les confitures, les dragées, & l'hippocras. Les jours de grand feſtin, c'était lui qui apportait le drageoir dans la ſalle.

Il y avait, pour le ſervice de la table, un cérémonial particulier. Olivier de la Marche nous en a tranſmis les détails, en nous donnant l'état de la Maiſon du Duc de Bourgogne, Charles. Voici d'abord celui qu'on obſervait pour mettre le couvert.

Le Maître-queux ſe rendait dans la ſalle du repas, ſuivi du Saucier auquel il faiſait couvrir la table d'une double nappe. Celui-ci allait enſuite chercher la vaiſſelle qui devait ſervir pour la bouche du Duc, & dont il avait la garde, comme je l'ai dit ci-deſſus. Il l'apportait ſur le dreſſoir, & l'y plaçait par piles.

Pendant ce tems, le Valet-ſervant ſe rendait à la panneterie, où il recevait du Garde-linge les couteaux avec trois ſerviettes, & du Sommélier le pain de bouche avec trente-deux *tranchoirs* de pain bis. (J'ai parlé ailleurs de ces pains plats, nommés tranchoirs, ſur leſquels on coupait les viandes.) Il s'entortillait une main avec une des ſerviettes, & chapelait le pain de bouche ; puis, après en avoir fait faire l'eſſai au Sommélier, ainſi que l'eſſai des

---

vielle, valet de Cleonte, ſe plaignant de Nicole ſa maîtreſſe, & paſſant en revue tout ce qu'il a fait pour elle, compte toute la *chaleur qu'il a ſoufferte à tourner la broche à ſa place.* On voit cependant, par la fable de la Fontaine intitulée, *Laridon & Céſar* qu'on employait des chiens à cet emploi.

pains tranchoirs; il plaçait ceux-ci en huit piles dans une des trois ſerviettes, mettait le pain de bouche entre les deux autres, & avec le Sommélier attendait l'arrivée de l'Huiſſier de ſalle : car, excepté le Maître-queux & le Saucier, les autres Officiers chargés de quelque partie du ſervice ne pouvaient rien apporter ni placer, qu'ils ne fuſſent précédés par l'Huiſſier : c'était l'étiquette.

Pour cela, ce dernier allait chercher à la panneterie une verge blanche, de quatre pieds de longueur, & ſymbole de ſa fonction; mais, comme il avait le privilége de placer le tapis & le couſſin ſur le banc où le Duc devait s'aſſeoir, avant de ſortir il s'enveloppait d'une ſerviette le bras droit juſqu'au poignet; puis prenant le tapis & le couſſin ſous le bras gauche, il venait le poſer ſur le banc. Ceci fait, il ne lui reſtait plus qu'à aller chercher ſucceſſivement les différens Officiers qui avaient dans la ſalle quelque fonction à remplir.

Il commençait par le premier Pannetier, qu'il conduiſait à la panneterie. Là, ils trouvaient le Sommélier & le Valet-ſervant, qui, comme je l'ai dit, les attendaient. Le Sommélier prenait une ſerviette; &, après l'avoir baiſée, il la donnait au Pannetier qui la poſait ſur ſon épaule gauche, en enfonçant les deux bouts dans ſa ceinture, l'un par devant, l'autre par derriere. Il lui donnait de même la ſalière du Duc, couverte. Alors tous quatre s'avançaient vers la ſalle, & dans l'ordre ſuivant : l'Huiſſier, le Pannetier, le Valet-ſervant, & le Sommélier. Le Pannetier portait la ſalière; le Va-

let-ſervant, le pain, les ſerviettes, & les couteaux dans leur gaine ; & le Sommélier la nef d'argent.

Cette nef contenait différens objets ; une autre nef plus petite, une petite ſalière, des tranchoirs d'argent, & une licorne deſtinée à faire l'eſſai.

Eſſai des viandes & des boiſſons.

L'eſſai des viandes, du pain, des boiſſons, & des autres objets de nourriture deſtinés pour la bouche des Princes, eſt d'une inſtitution très-ancienne. Il était en uſage chez les Perſes, les Medes, les Empereurs Romains, &c, pour garantir les jours du Souverain, dans le cas où quelqu'un eût tenté de l'empoiſonner. C'eſt par le même motif que les Officiers du Duc baiſaient les ſerviettes & les couteaux qui devaient lui ſervir (*a*).

Quant aux tranchoirs d'argent qui étaient renfermés dans la grande nef, il ne faut pas les confondre avec les tranchoirs de pain dont il a été mention à l'inſtant ; quoique tous deux ſerviſſent de point d'appui pour couper les viandes, & qu'on mît pluſieurs tranchoirs d'argent par-deſſous un tranchoir de pain. Mais les premiers étaient deſtinés à ſoutenir l'effort du couteau, & les autres à recevoir le jus du morceau coupé.

Quand le Pannetier était arrivé dans la ſalle, il faiſait ſigne au Sommélier de poſer la grande nef dont il était chargé. Alors ouvrant la ſaliere qu'il

(*a*) Aujourd'hui encore, quand l'Archevêque de Lyon officie dans ſa Cathédrale, on fait, avant la conſécration, l'eſſai du pain & du vin deſtinés pour la Meſſe.

portait lui-même, & avec le couvercle y prenant un peu de ſel, il en faiſait faire l'eſſai à cet Officier. Puis, après avoir placé ſur la table la petite nef, les deux ſalieres, les tranchoirs, & l'épreuve, il ſuſpendait à la grande nef la ſerviette qu'il avait apportée ſur ſon épaule, & qui devait ſervir à eſſuyer les mains du Duc quand celui-ci viendrait les laver.

Dès que le Pannetier avait fini ſon ſervice, le Valet-ſervant allait poſer près de la petite nef les pains tranchoirs. Il tirait de leurs gaines deux grands couteaux dont il baiſait les manches, & qu'il mettait à la place du Duc, la pointe tournée du côté de ſon ſiége, mais cachée ſous les replis de la nappe, de peur qu'il ne ſe bleſsât. Ces couteaux étaient deſtinés pour l'Ecuyer-tranchant. Il y en avait un cependant, plus petit & tourné à l'ordinaire, pour le ſervice du Duc. Celui-ci, le Valet-ſervant le plaçait entre les deux autres; & ſur la lame il poſait le pain de bouche.

Tout ceci rangé, l'Huiſſier ſortait pour aller chercher l'Echanſon de ſervice. Il le conduiſait à l'échanſonnerie où le Garde-linge lui livrait, couvert, le gobelet du Duc. Le Sommélier de l'échanſonnerie, accompagné d'un Aide, y tenait tout-prêts les baſſins, les pots, & aiguieres deſtinés pour le buffet. Tous quatre alors ſortaient dans l'ordre ſuivant: l'Huiſſier portant de la main droite ſa verge blanche, & de la gauche les baſſins pendans; l'Echanſon, portant de la droite le gobelet couvert, de la gauche la taſſe du gobelet; le Sommélier, de la

gauche un baſſin dans lequel était couchée l'aiguiere, & de la droite deux pots d'argent, l'un pour l'eau, l'autre pour le vin; enfin l'Aide, chargé des pots & des taſſes pour le buffet.

Arrivés dans la ſalle, l'Echanſon poſait au haut bout de la table la taſſe & le gobelet (*a*). Les autres allaient de même poſer ſur le buffet ce dont ils étaient chargés. Après quoi, le Sommélier & ſon Aide, en attendant que le Duc arrivât, ſe plaçaient chacun à un des coins du buffet, afin que perſonne ne pût en approcher. Le ſeul Ecuyer-tranchant avait ce privilége. Il pouvait y dépoſer ſon chaperon, y laver ſes mains, & les eſſuyer à la nappe.

Enfin le Duc arrivait avec ſa Cour; & alors commençait un autre cérémonial, dont lui ſeul était l'objet.

La coutume du tems exigeant qu'avant de s'aſſeoir il ſe lavât les mains, le Pannetier allait pour cela prendre la ſerviette qu'il avait poſée ſur la grande nef, comme on l'a vu plus haut. Il la donnait au premier Maître-d'hôtel, le Maître-d'hôtel au Chambellan, & le Chambellan au Prince; à moins qu'il ne ſe trouvât là quelque Grand-Seigneur

(*a*) On appellait haut-bout celui qui était tourné vers la porte ou vers la fenêtre; & l'on avait ſoin de n'y placer que la taſſe & le gobelet, afin que rien ne cachât le Duc aux Etrangers qui venaient le voir manger, ce qu'auraient pu faire la grande & la petite nef, les ſalieres, & les pains tranchoirs, ſi on les eût placés de ce côté-là.

auquel le Chambellan voulût céder l'honneur d'offrir la serviette. Lorsque le Duc avait lavé ses mains, il la remettait au Maître-d'hôtel qui la rendait au Pannetier. Celui-ci la pliait, & la plaçait sur son épaule ; puis il se rendait avec le Pannetier à la cuisine.

Le Maître-queux, vêtu plus décemment que quand il était allé dans la salle faire mettre la nappe, une serviette aussi sur l'épaule, ordonnait alors à ses subalternes d'apporter les plats apprêtés. Il les présentait au Maître-d'hôtel qui en faisait l'essai, qui les couvrait, & les livrait, ainsi couverts, au Pannetier. Celui-ci faisait signe aux Gentils-hommes-servans de les prendre pour les porter dans la salle : car c'étaient eux que regardait cette fonction ; cependant lui seul les posait sur la table. La marche était précédée à l'ordinaire par l'Huissier de salle, & fermée par l'Ecuyer de cuisine, dont l'office principal était de suivre tous les plats qui en sortaient.

Le même cérémonial avait lieu pour porter les sauces ; avec cette différence pourtant que celles-ci n'étaient point présentées, comme les autres plats, au Maître-d'hôtel, mais au Pannetier qui en faisait l'essai.

Tous ces essais faits à la cuisine n'empêchaient point d'en faire de nouveaux à la table. Lorsque les plats étaient posés, & le Duc assis, le Valet-servant faisait celui des pains tranchoirs, le Pannetier celui des viandes, & l'Echanson, un genou en terre, celui de l'eau pour la bouche. Alors

l'Ecuyer-tranchant, ſe plaçant vis-à-vis le Duc, de l'autre côté de la table, enlevait une des deux ſerviettes qui couvraient le pain de bouche; &, après l'avoir baiſée & ſe l'être paſſée autour du cou, de façon que les deux bouts pendiſſent ſur ſa poitrine, avec l'un de ces bouts il s'enveloppait la main gauche dont il prenait le pain; &, de l'autre main, le coupant en deux avec l'un des grands couteaux deſtinés pour lui, il en faiſait faire l'eſſai au Valet-ſervant, & le touchait lui-même tout autour avec la licorne d'épreuve qu'il prenait dans la petite nef. Il baiſait de même le manche du couteau dont devait ſe ſervir le Duc, & le lui poſait ſous la main. Après quoi il le ſervait; mais il ne découvrait les plats qu'à meſure que le Duc voulait en manger, &, à chaque plat, il faiſait l'épreuve de la licorne.

Pour découper les viandes, il prenait un tranchoir d'argent, ſur lequel il mettait cinq tranchoirs de pain, afin de ſoutenir l'effort du couteau; &, avec le même couteau, il préſentait au Duc le morceau coupé, en lui donnant de même, pour le couper en morceaux plus petits, un tranchoir d'argent & quatre tranchoirs de pain.

En même tems que le Duc mangeait, l'Ecuyer-tranchant mangeait auſſi de ſon côté. Cependant, quand celui-ci voulait boire, il était obligé de ſe lever pour aller au buffet. La coutume était auſſi que, pendant le repas, il jettât dans la grande nef quelques pieces de bouilli & de rôti, pour être enſuite diſtribuées aux pauvres par les Valets-d'aumône. Lorſqu'il fallait deſſervir, c'était à lui de

lever les plats. Il les livrait au Valet-ſervant, qui les remettait aux Officiers de la ſaucerie.

Quant au Duc, il ne devait demander à boire que par ſignes. Alors l'Echanſon prenait le gobelet avec ſa ſoucoupe, & l'élevant au-deſſus de ſa tête afin que ſon haleine ne pût pas l'atteindre, il allait, précédé de l'Huiſſier, le faire remplir au buffet. Le Sommélier, avant d'y mettre l'eau & le vin, l'arroſait en-dedans & en-dehors avec de l'eau fraîche, pour le rafraîchir. Quand il était plein, l'Echanſon en verſait un peu dans ſa ſoucoupe. De cette liqueur verſée, il en donnait la moitié au Sommélier dans une autre ſoucoupe que lui préſentait celui-ci, & lui en faiſait faire l'eſſai. Revenu près du Duc, lui-même à ſon tour faiſait l'eſſai de ce qu'il avait dans la ſienne; il donnait enſuite le gobelet au Prince, &, tandis qu'il buvait, lui tenait la ſoucoupe ſous le menton.

Pour le deſſert, le Pannetier allait au buffet chercher l'Oublieux qui venait poſer ſes oublies devant le Duc, & qui en faiſait l'eſſai. Dans les grands feſtins cependant, c'était le Pannetier qui plaçait lui-même les oublies ſur la table. L'Echanſon allait de même au buffet prendre des mains du Sommélier les vins apprêtés & l'hippocras. Enfin, avant de ſortir, le Duc ſe lavait les mains une ſeconde fois. L'Echanſon lui préſentait le baſſin & l'eau, & le Pannetier la ſerviette.

Ceux qui connaiſſent la Cour de Verſailles, ſavent combien de choſes elle a conſervées de cet ancien cérémonial, qui fut en grande partie le ſien,

& que les Ducs de Bourgogne, comme je l'ai dit, prirent d'elle lorſqu'ils furent devenus Souverains. J'ai dû en parler, puiſque j'entreprenais l'hiſtoire de nos uſages. De plus longs détails ſortiraient de mon ſujet; ils appartiennent à ceux qui traiteront du cérémonial de France.

PREMIERE SECTION.

Plaiſirs & divertiſſemens des repas.

Il eſt, pour l'opulence, des plaiſirs que les claſſes inférieures ne peuvent ſe procurer; & la table en a de ce genre. De tout tems, le peuple & le bourgeois n'y ont gueres connu que des chanſons gaies, des propos joyeux, une Royauté factice, &c.

Chanſons de table.

Les Gaulois, ainſi que toutes les Nations barbares & guerrieres, avaient des chanſons militaires qu'ils chantaient en marchant au combat; & cet uſage s'eſt maintenu juſques fort avant dans la 3[e] Race. Ils avaient auſſi des chanſons érotiques, & même aſſez libres; mais rien ne nous apprend s'ils chantaient celles-ci à table. Nos Romanciers du XII[e] & du XIII[e] ſiècle font ſouvent mention de chanſons à refrein, répétées en chœur par tous les convives. C'était-là de la vraie & franche joie. Les Dames, plus circonſpectes & plus décentes, s'en permettaient tout au plus quelqu'une de tendre. De ce dernier genre, eſt celle que, dans le *Roman*

du Chatelain de Couci, l'Auteur fait chanter à la dame de Fayel. C'est un vrai Triolet. J'en ai déja parlé, en publiant les *Fabliaux*.

loyalement
J'aim'bien loïaument;
j'ai
Et s'ai bel amy,
je dis
Pour qui di souvent,
J'aim'bien loïaument.
Est miens ligement, *
d'assurance
Je le sai de fy:
J'aime'bien loïaument,
Et s'ai bel amy.

* *Il est à moi par hommage-lige*, c'est-à-dire, *pour la vie.*

Pour les chansons que nous avons nommées *bacchiques*, parce qu'elles célébrent Bacchus & le plaisir de boire, elles sont beaucoup plus récentes; &, pour trouver les premieres, il faut presque descendre jusqu'au XVIIe siècle. Elles ont été fort en vogue sous l'avant-dernier Regne, & sous une grande partie du dernier. Les plus habiles Musiciens du tems les mettaient en musique; on en a fait des recueils; & l'on rencontre encore quelquefois, surtout dans les Provinces, de vieux buveurs qui chantent: *Quel état douloureux*, &c; comme on voit des mamans chanter encore: JARDINS, &c, ou, DANS CE VERGER, &c.

Quoique, parmi tous ces milliers de couplets bacchiques, il y en ait plusieurs gais, bien faits, & d'une tournure originale, le genre cependant en est devenu ridicule; &, après tout, comme en gé-

néral il eſt de mauvais goût, il ne mérite pas beaucoup d'être regretté. Mais ce qui mérite de l'être, c'eſt l'uſage qu'avaient nos Peres, lorſqu'ils ſe raſſemblaient dans un feſtin, de s'égayer au deſſert par une chanſon joyeuſe, dont le refrein ſe répétait en chœur. Tout-à-tour chacun diſait la ſienne; la joie s'animait, on trinquait enſemble, on embraſſait les femmes; le rire ne finiſſait plus; & quiconque fût venu là eût cru voir l'image du bonheur. A la vérité, il y avait dans tout cela un peu de cacophonie & de la groſſe gaieté. Mais qu'importe ce qui fait rire, pourvu qu'on rie. Eh! ne ſommes-nous pas trop heureux, quand, au milieu de tous ces maux & de tous ces chagrins auxquels la conſtitution de nos ſociétés & la Nature nous condamnent, nous pouvons nous former quelques inſtans d'amuſement & de plaiſir! La politeſſe de nos mœurs a banni de nos repas cette gaieté antique, qu'elle a trouvée bourgeoiſe & de mauvais ton. Elle y a ſubſtitué une froide & triſte décence; mais qu'en eſt-il arrivé? c'eſt que, ſelon l'expreſſion d'un de nos plus agréables Poëtes,

On ne rit plus, on ſourit aujourd'hui:
Et nos plaiſirs ſont voiſins de l'ennui:

Il eſt peu de Gens de lettres qui n'aient lu les recueils qu'on a faits de ces chanſonnettes charmantes, auxquelles la Poéſie françaiſe doit une partie de la renommée dont elle jouit chez l'étranger; mais il n'en eſt aucun, je gage, qui ne ſe ſoit ſenti le

cœur attriſté quand, après les avoir parcourus, il s'eſt rappellé enſuite que ces tréſors d'eſprit & de gaieté, qui pendant long-tems ont été dans la bouche de tous les Français, deſormais oubliés ſont deſtinés à pourrir dans nos bibliotheques.

Le croira-t-on ! c'eſt la Muſique qui a banni la joie de nos repas. Les progrès que, depuis une trentaine d'années, ce bel art a faits ſur le théâtre comique, ont tourné toutes les têtes. L'arriette eſt devenue à la mode. Elle s'eſt introduite à nos tables, pour leſquelles elle n'eſt point faite, & où le chant ne doit être que l'expreſſion du plaiſir. Tout le monde s'eſt tu pour entendre l'*arria* triſte & brillante d'un beau Chanteur, ou d'une élégante à prétentions; & le gai Vaudeville, le Vaudeville, pere antique du rire & de la joie, forcé de ſe taire & répudié honteuſement, n'a plus trouvé d'aſile que chez les bourgeois, & dans les châteaux de Province, où l'on daigne l'admettre encore. Hélas ! au dernier ſiècle, c'était lui qui, chez les Grands mêmes, faiſait les délices & l'agrément des repas. Les plus élégans de la Cour ſe piquaient d'en ſavoir un certain nombre; ils les chantaient à l'envi : témoin ce Comte de Grammont ſi fameux, qu'Hamilton nous repréſente,

> Agréable & vif en propos,
> Célebre diſeur de bons-mots,
> Recueil vivant d'antiques Vaudevilles.

L'Auteur du *Vrai & parfait amour* nous apprend que, de ſon tems, la coutume était d'avoir à table un rameau verd que le maître du logis faiſait paſſer

ſucceſſivement entre les mains de tous ſes convives. C'était, pour chacun d'eux, l'obligation de dire une chanſon.

Quoique l'uſage de chanter dans les repas ſubſiſtât dès le tems de la Chevalerie, comme on l'a vu ci-deſſus, néanmoins il en ſubſiſtait encore conjointement un autre; celui d'obliger chacun des convives à dire ſon conte. Les Fabliaux en fourniſſent la preuve; & le poëme des *Déduits de la Chaſſe* remarque même que, quand quelqu'un voulait s'en défendre, c'était lui qu'on obligeait de commencer le premier. Uſage de faire un conte à table.

Louis XI, vicieux & libertin, corrompit cette innocente & joyeuſe coutume, en exigeant & n'admettant plus, pour ce moment, que des ſujets obſcènes & des hiſtoriettes de mauvais lieux. *Ce bon rompu*, dit Brantôme, *la plupart du tems mangeoit en commun à pleine ſalle avec force Gentilshommes de ſes plus privez; & celuy qui lui faiſoit le plus laſcif conte des filles de joye, il eſtoit le mieux venu & feſtoyé. Et lui-meſme ne s'épargnoit à en faire; car il s'en enquéroit fort, & en vouloit ſouvent ſçavoir; puis en faiſoit part aux autres, & publiquement. C'eſtoit bien un grand ſcandale que celuy-là. Il avoit très-mauvaiſe opinion des femmes, & ne les croyoit toutes chaſtes.*

Au ſiècle qui précéda celui de ſon Regne, les Pariſiens avaient contracté l'uſage, les jours de grandes fêtes & de réjouiſſances publiques, de ſouper à leur porte, & en dehors de leurs maiſons. Le *Journal de Charles VI* obſerve qu'à l'entrée de Uſage de manger dans les rues.

ce Prince dans Paris, *par-tout où il passoit, on jettoit violettes & fleurs sur luy; &, au soir, soupoient les gens enmi les rues, par très-joyeuse chere.* Ce devait être un spectacle pittoresque & fort singulier que celui d'une ville illuminée ainsi; que celui de tout un peuple, livré à la joie sans tumulte & sans foule, riant, chantant, buvant à la santé de ses voisins, ou offrant à boire aux passans. Favin témoigne que, dans sa jeunesse, il avait encore été témoin de ce vieil usage. Mais les guerres civiles, & les malheurs qui en furent les suites, l'abolirent, dit-il.

Salmigondis. Cependant, il s'en forma un autre, qui tenait davantage à la sociabilité, & dont il est parlé dans le *Roman bourgeois.* Les jours de fête & les dimanches, plusieurs maisons voisines & amies se réunissaient pour souper ensemble. Chacune apportait son plat, ou, comme on parlait alors, son *salmigondis.* Mais, de tous ces plats, qui n'étaient nullement combinés pour aller l'un avec l'autre, il devait souvent résulter une très-mauvaise chere & des soupers fort ridicules. Aussi le mot de salmigondis est-il devenu lui-même ridicule dans la langue. Il s'emploie aujourd'hui pour exprimer un fatras de choses sans ordre, & auxquelles on ne connaît rien.

Plaisirs des Grands. Les Princes, les Grands-Seigneurs, la Noblesse opulente avaient des plaisirs qui leur étaient pro-

Baladins. pres. Tel était, entre autres, celui des baladins & des farceurs : car il semble que cette classe d'hommes à qui son éléyation, son rang, & ses richesses donnent tant d'avantages, n'ait pas la faculté de

s'amuser elle-même. De tout tems, il a fallu que d'autres se chargeassent, pour elle, du soin de la faire rire.

L'usage des baladins dans les repas des Grands remonte aux premiers tems de la Monarchie. Sidonius Apollinaris en parle dans la description qu'il fait de la table de Théodoric II, Roi des Visigots de France; & il loue le Monarque de ce qu'il admettait rarement ce plaisir : *Sane intromittuntur, quamquam raró, inter cœnandum mimici sales.*

Probablement les farces & les jeux de ces histrions étaient contraires à la décence & aux bonnes mœurs; puisque plusieurs Conciles, & plusieurs de nos Rois mêmes, les proscrivirent. Mais, malgré ces proscriptions passageres, on les vit subsister de siècle en siècle, toujours également recherchés. Au XIIe & au XIIIe, lorsque la Poésie française, naissante, eut produit beaucoup de Romans, de Fabliaux, & de chansons, ils se multiplierent étonnamment. Sous le nom de Ménétriers & de Jongleurs, ils formerent des troupes nombreuses, qui couraient de château en château, de Province en Province, & souvent même se répandaient dans les pays étrangers. Les Ménétriers jouaient des instrumens, chantaient, récitaient des Romans ou des Contes. Les Jongleurs conduisaient avec eux des singes, des chiens, & d'autres animaux, dressés à faire des tours. Eux-mêmes en faisaient aussi, & jouaient des gobelets; enfin, la troupe réunie représentait des querelles de femmes, des scènes d'homme niais, d'homme ivre, & même des piéces dra-

matiques tout - entières : car il y avait au XIII[e] siècle, de vraies piéces de théâtre. J'en ai donné la preuve en publiant les Fabliaux, & j'ai même traduit plusieurs de ces monumens.

Albéric rapporte qu'aux nôces du Prince Robert, frere de S. Louis, avec Mathilde de Brabant (an. 1237), il y eut, aux quatre coins de la salle, des Ménétriers qui montaient des bœufs habillés d'écarlate, & qui, à chaque service, sonnerent du cor. Sur la fin du repas, on vit aussi un homme, à cheval, marcher sur une corde tendue. Monstrelet, décrivant une fête pareille, dit : *fut le souper moult honorable, plantereux, bien honnestement servy de tout ce qu'il estoit possible de trouver, avecques chantres, & plusieurs instrumens mélodieux, farces, mommeries, & austres honnestes joyeusetez.*

Combats de gladiateurs.

Les riches Gaulois donnaient, dans leurs festins, pour amuser leurs convives, des combats de Gladiateurs. Il y avait, dans la Nation, des gens qui se dévouaient à ce singulier métier. Ils se battaient ensemble, selon Possidonius, mais seulement du bout de l'épée, & avaient soin de se ménager. « Quelquefois cependant ils se blessaient sans le » vouloir ; alors ils entraient en fureur, s'achar» naient l'un sur l'autre, & se fussent égorgés mu» tuellement, si on ne les eût séparés ».

Entre-mêts.

Ce genre de spectacle fut aboli par le Christianisme ; mais le tems, comme on vient de le voir, en substitua d'autres. De ce nombre, & les plus fameux de tous sans contredit, furent ces grandes pantomimes à machines, qui au XIV[e] & XV[e] siècle furent

furent ſi fort à la mode chez les Souverains & les Grands-Seigneurs, & qu'on nomma *entremêts*, parce qu'on les repréſentait *entre* les différens *mêts* ou ſervices du feſtin (*a*). Le premier de ces ſpectacles, dont j'aie connaiſſance, fit partie du banquet que Charles V, en 1378, donna dans la grande ſalle du Palais à l'Empereur Charles IV ſon oncle, comme j'ai déja dit ci-deſſus. Selon la Chronique manuſcrite de Nangis, il y eut au repas un *entremêts* en deux actes, qui repréſenta la conquête de Jéruſalem par Godefroi de Bouillon.

Le premier acte offrit un vaiſſeau, joliment peint, *ayant châtel devant & derriere*, & garni de ſes mâts, voiles, & autres agrès, comme un navire prêt à ſortir du port. Il était cenſé le vaiſſeau commandant de la flotte des Croiſés. Les gens qui formaient l'équipage étaient habillés élégamment; & ils portaient ſur leur cotte d'armes, ſur leur écu & leur banniere, les armes de Jéruſalem & celles de Godefroi. Douze d'entre eux repréſentaient les douze principaux Capitaines de ce chef célébre. Enfin, ſur le devant, on voyait Pierre-l'Hermite, en habit de Reclus.

Le vaiſſeau partit, au moyen de certaines machines que mirent en jeu des hommes cachés dans ſon intérieur. Il fit un demi-cercle, & vint, du côté droit de la ſalle, au côté gauche.

(*a*) Par la ſuite, on donna le même nom d'*entremêts* aux intermedes ou entractes d'une piéce de theâtre. On lit dans Baïf, *entremêts de la tragédie de Sophonisbe.*

Là était la seconde décoration qui formait le second acte. Elle représentait la ville & le temple de Jérusalem ; l'une avec ses murs garnis de tours & de creneaux ; l'autre avec une tour fort haute, du sommet de laquelle un Sarrasin appellait, en langue arabe, le peuple à la priere. Les gens du navire mirent pied à terre, & firent leur attaque. Ceux de la ville monterent sur les murailles pour la défendre. Pendant quelque tems, ils y maintinrent le combat, & renverserent même plusieurs échelles chargées de Chrétiens. Mais enfin ceux-ci, vainqueurs à leur tour, arborerent sur les murs la banniere de Godefroi, & en précipiterent tout ce qui portait l'habillement Sarrasin.

Froissart décrit un pareil spectacle, donné en 1389, dans la même salle, aux nôces de Charles VI avec Isabeau de Baviere. Celui-ci représentait le siége de Troie par les Grecs.

J'ai parlé ci-dessus, & j'ai rapporté même la description d'un banquet fameux que donna le Comte de Foix, quand les Ambassadeurs de Ladislas d'Autriche vinrent demander à Charles VII sa fille en mariage pour leur maître. J'ai dit que le festin fut accompagné de plusieurs *entremêts*. Il y en eut cinq ;

1°. Un château quarré qui, dans chacun de ses angles, avait une tourelle, &, dans le milieu de son enceinte, une grosse tour à donjon avec quatre fenêtres. Des enfans, placés aux tourelles, y chanterent des vers composés pour la fête. Le donjon de la grosse tour portait la banniere, l'écusson, &

la devise du Roi ; mais, à chacune des quatre fenêtres, il y avait une jeune demoiselle, très-richement parée. On les avait choisies toutes les quatre d'une figure très-agréable ; aussi tout leur rôle était de se faire voir aux convives.

2°. Une machine en forme de tigre. Au col de l'animal pendaient les armes du Roi. Il vomissait du feu par la bouche, & fut apporté par six hommes, habillés à la Béarnaise. Ceux-ci danserent une danse du pays, qu'on trouva fort plaisante.

3°. Une grande montagne, qu'apporterent de même vingt-quatre hommes, & de laquelle découlaient deux ruisseaux, l'un d'eau-rose, l'autre d'eau musquée. Quand elle fut en place, on en vit sortir des lapins, & différens oiseaux vivans ; puis quatre enfans sauvages, & une jeune sauvagesse, qui danserent ensemble une danse moresque.

4°. Un Ecuyer, monté sur un cheval automate. Il exécuta, sur cette machine, toutes les évolutions & mouvemens qu'il eût pu faire avec un cheval véritable. Après cet exercice, il alla présenter au Roi un petit jardin, fait en cire, qu'il tenait en main ; &, au moment qu'il le présenta, le jardin produisit tout-à-coup différentes fleurs.

5°. Enfin un navire dans lequel était un pân vivant. L'oiseau portait au cou les armes de la Reine ; &, tout autour du vaisseau, flottaient des banderolles aux armes des différentes dames & princesses de la Cour qui étaient du festin, & *qui*, selon l'auteur, *furent bien fieres de ce que le Comte leur avait fait tant d'honneur.*

Mais, de tous les *entremêts* dont l'Hiſtoire nous a tranſmis les détails, il n'en eſt aucun qui égale celui que donna en 1453, à Lille, Philippe-le-Bon, Duc de Bourgogne. Ce dernier offre à la fois tant de magnificence & de puérilités, tant de machines & d'automates, tant de perſonnages & d'animaux vivans, que je crois flatter la curioſité de mes Lecteurs d'en ajouter ici la deſcription. On la trouve en abrégé dans Monſtrelet, & fort au long dans Mathieu de Couci & dans Olivier de la Marche. Mais, ce qui la rend intéreſſante, c'eſt que ſa repréſentation fut l'effet d'un grand événement, & preſque la cauſe d'un autre.

Mahomet II, l'un des ennemis les plus redoutables & les plus entreprenans qu'aient eu à combattre les Chrétiens, menaçait en ce moment Conſtantinople, qu'il aſſiégea en effet, & prit quelques mois après (*a*). L'armemement formidable qu'il préparait pour cette expédition faiſait trembler l'Europe. On crut qu'il n'y avait plus d'autre moyen pour ſauver la Chrétienté, que de la liguer & de l'armer contre lui; & ce fut dans ce deſſein que le Duc de Bourgogne donna ſon grand ſpectacle pantomime.

Dans une ſalle, immenſe pour ſon étendue, étaient dreſſées trois tables, que l'on pourrait plutôt

(*a*) Conſtantinople ne fut priſe qu'au mois de Mai, & le Duc donna ſa fête au mois de Février. Cependant Couci & la Marche, dans le cours de leur narration, repréſentent Conſtantinople comme priſe.

appeller trois grands théâtres, vu la quantité de machines que contenait chacune. Sur celle du Duc, qui était en équerre, il y avait quatre décorations;

1°. Une église avec sa cloche, son orgue, & quatre Chantres pour chanter & pour toucher cet instrument, quand leur rôle l'exigerait.

2°. Une statue d'enfant nu, posé sur une roche, & *qui, de sa broquette, pissait eau-rose.*

3°. Une carraque, plus grande même que celles qui naviguaient en mer. On y voyait des matelots aller & venir, porter des marchandises, grimper aux cordages, monter à la hune, en un mot faire les manœuvres, comme s'ils eussent été en mer réellement.

4°. Une fontaine qui coulait dans une prairie. La prairie était garnie d'arbrisseaux & de fleurs. Des roches, semées de saphirs & d'autres pierres précieuses, lui servaient d'enceinte; &, dans son centre, on voyait de bout un S. André, de la croix duquel jaillissait un jet d'eau.

Sur la seconde table, on comptait neuf décorations;

1°. Une sorte de pâté, dans lequel étaient renfermés vingt-huit Musiciens, hommes ou enfans, destinés à jouer pendant certains momens d'intervalle, & dont chacun avait un instrument différent.

2°. Le château de Lusignan avec ses fossés & plusieurs tours. Des deux plus petites, il découlait de l'orangeade dans les fossés. Sur la plus haute, on voyait Mélusine, déguisée en serpent.

3°. Un moulin placé sur un tertre. Au haut d'une des aîles était attachée une pie. Elle servait de but à des gens de tous les états, lesquels s'amusaient à tirer de l'arbalête.

4°. Un vignoble, au milieu duquel étaient deux tonneaux qui représentaient le bien & le mal. L'un contenait une liqueur douce; l'autre, une liqueur amere. Un homme, richement habillé, & assis à califourchon sur l'un des tonneaux, tenait en main un billet par lequel il offrait le choix de ses liqueurs à quiconque voulait y goûter.

5°. Un désert où était représenté un tigre combattant contre un serpent.

6°. Un Sauvage, monté sur un chameau, & sur le point de faire un grand voyage.

7°. Un homme qui, avec une perche, battait un buisson où s'étaient réfugiés beaucoup de petits oiseaux. Près de là, dans un verger clos d'une treille de roses, était assis un Chevalier avec sa maîtresse. Ils attrapaient les oiseaux que chassait l'autre, & les mangeaient : sorte d'allégorie satyrique, assez ingénieuse, & qui probablement a donné lieu à l'expression proverbiale, *battre les buissons pour un autre.*

8°. Des montagnes & des roches chargées de glaçons pendans. On y voyait un fou monté sur un ours.

9°. Un lac, environné de plusieurs villes & châteaux, & sur lequel voguait à pleines voiles un navire.

La troisieme table, plus petite que les deux au-

tres, n'avait que trois décorations : un marchand Mercier qui paſſait par un village avec ſa balle ſur le dos; une forêt des Indes, remplie de differens animaux automates qui marchaient; enfin un lion attaché à un arbre, & près duquel un homme frappait un chien.

A droite & à gauche du buffet, qui était garni de vaſes de criſtal, de coupes ornées d'or & de pierreries, & d'une quantité immenſe de vaiſſelle d'or & d'argent, il y avait deux colonnes. L'une portait une ſtatue de femme nue, dont, pendant tout le ſouper, la mammelle droite fit couler de l'hippocras, & qui, *pour cacher ce qu'il appartenoit*, s'enveloppait d'une ſerviette chargée de lettres greques écrites en violet. A l'autre colonne était attaché, par une chaîne de fer, un lion vivant. Il ſemblait garder la femme nue; ce qu'annonçait une inſcription, en lettres d'or, ſur une targe, *ne touchez à Madame.*

Il eſt probable que, par cette femme nue, & ces lettres greques, on avait voulu repréſenter Conſtantinople dépouillée; par le lion qui défendait d'y toucher, le Duc de Bourgogne; &, par l'homme qui battait le chien devant le lion, Sultan Mahomet.

Outre la multitude de machines que je viens d'indiquer, la ſalle contenait encore cinq échaffauds pour les ſpectateurs qui n'étaient pas du ſouper, & ſur-tout pour la foule d'étrangers qu'avait attirés à Lille le bruit de cette fête.

Le Duc étant arrivé avec ſa Cour, il ſe promena

d'abord pendant quelque tems dans la ſalle pour examiner les différentes décorations. Après quoi, il ſe mit à table; & les Maîtres-d'hôtel ſervirent.

Chacun des ſervices était composé de quarante-quatre plats; & chacun, par des machines, deſcendit du plafond ſur des charriots peints en or & en azur à la deviſe du Duc.

Dès qu'il fut aſſis avec ſes convives, la cloche de l'égliſe ſonna. Auſſi-tôt trois petits Enfans-de-chœur, ſortant du pâté, commencerent, *en guiſe de* BENEDICITE, *une très-douce chanſon;* & un Berger joua de la muſette. L'inſtant d'après, parut un cheval, eſcorté par quinze ou ſeize Chevaliers à la livrée du Duc. Il marchait à reculons, & portait deux trompettes maſqués, leſquels étaient aſſis à cru & dos-à-dos. Il fit ainſi, avec les Chevaliers, le tour de la ſalle, toujours à reculons; &, pendant ce tems, les deux trompettes jouerent des fanfares.

Eux ſortis, l'orgue de l'égliſe ſe fit entendre; & l'un des Muſiciens du pâté donna du cor allemand. Alors entra une grande machine automate qui repréſentait un ſanglier énorme. Le ſanglier portait une ſorte de monſtre, moitié homme, moitié griffon; & le monſtre portait lui-même un homme ſur ſes épaules. Il ne fut pas plutôt ſorti que les Chantres de l'égliſe chanterent un air, & que trois des Muſiciens du pâté exécuterent un trio; l'un jouant de la douçaine, le ſecond du luth, le troiſieme d'un autre inſtrument.

Tels étaient les différens jeux dont fut composé

le premier *entremêts*. Tous, à la musique près, n'étaient que des farces étrangeres à la fête ; & il en fut ainsi du second : mais ils préparaient au dernier dans lequel le sujet de cette fête devait être expliqué pathétiquement.

Quand au second, ce fut une pantomime dramatique, en trois actes, représentant la conquête de la toison d'or par Jason ; sorte d'histoire qui rappellait aux spectateurs l'Ordre de cette toison qu'avait institué le Duc, vingt-trois ans auparavant.

Pour ce spectacle, on avait élevé à l'un des bouts de la salle un théâtre particulier, qu'un grand rideau de soie verte dérobait aux yeux des spectateurs. Tout-à-coup on entendit, derriere le rideau, une symphonie de clairons ; il s'ouvrit ; & l'on vit Jason attaquer & soumettre au joug deux taureaux, vomissant des flammes, auxquels était confiée la garde du jardin des Hespérides. Ensuite le héros combattait un dragon monstrueux, lui coupait la tête, & lui arrachait les dents. Enfin il labourait un champ avec les bœufs qu'il avait domptés ; il y semait les dents du dragon ; & aussi-tôt naissait, du sein de la terre, une armée de soldats qui se battaient avec acharnement, & s'égorgaient tous.

Les trois actes de cette sorte d'opéra ne se succédèrent pas immédiatement les uns aux autres. Ils furent remplis par quelques intermedes, dans le goût de ceux du premier *entremêts*. Ce fut un jeune homme qui arriva sur un grand cerf blanc aux cornes dorées, & qui chanta un duo avec son cerf ; un dragon de feu qui traversa la salle en volant ;

enfin une chasse au vol, dans laquelle on vit deux faucons abattre un héron, qu'on présenta ensuite au Duc. Ces intermèdes furent accompagnés, soit par un morceau d'orgue, soit par une chanson des Chantres de l'église, soit par quelque morceau de musique des gens du pâté; musique qui, a chaque fois, fut exécutée sur un instrument nouveau.

Au reste, tous ces petits spectacles successifs n'étaient, comme je l'ai dit, qu'un amusement préliminaire; ou, pour me servir de l'expression des deux Auteurs que j'extrais, ce n'était qu'un *passe-tems mondain* donné aux spectateurs pour les amuser, en attendant la grande scene, la scene qui allait expliquer le sujet de la fête, & qui était le véritable *entremêts*. Elle s'ouvrit par un géant, coëffé d'un turban à la moresque, & vêtu d'une longue robe de soie verte rayée. Il tenait dans la main gauche une guisarme, selon l'ancienne mode; &, de la droite, conduisait un éléphant. L'animal portait sur le dos une tour, dans laquelle était une femme qui représentait l'Eglise. Elle avait sur la tête un voile blanc, à la maniere des Religieuses; sa robe était de satin blanc; mais son manteau était noir, afin de marquer sa douleur.

Quand elle fut arrivée devant le Duc, elle chanta un triolet pour faire arrrêter le géant, & commença une longue complainte en vers, où, après avoir exposé les maux que lui causaient les Infideles, elle implora le secours du Duc & celui des Chevaliers de la toison qui se trouvaient là. Alors entrerent différens Officiers, & le Roi-d'armes de l'Ordre,

ſuivis de deux Chevaliers du même Ordre qui donnaient la main à deux demoiſelles, dont l'une était la fille naturelle du Duc.

Le Roi-d'armes portait un faiſan vivant, orné d'un collier d'or avec pierreries. Il s'approcha du Duc; &, après une profonde révérence, lui dit que la coutume des grands feſtins étant d'offrir aux Princes & aux Gentilshommes un pân, ou quelque oiſeau *noble*, pour faire un vœu (*a*), il venait avec les deux dames préſenter à ſa valeur un faiſan. Le Duc, pour répondre à cette propoſition, donna un billet écrit de ſa main, qu'il avait préparé d'avance, & qu'il fit lire tout haut. Il y vouait *à Dieu premierement, puis à la très-glorieuſe Vierge ſa mere, enſuite aux dames, & au faiſan*, que ſi le Roi de France ſon Seigneur, ou quelques autres Princes Chrétiens voulaient ſe croiſer contre le Turc, il les ſuivrait, ou les accompagnerait; & qu'il combattrait même contre le Sultan corps à corps, ſi celui-ci voulait y conſentir.

La Dame Ste Egliſe l'ayant remercié, elle fit le tour de la ſalle avec ſon éléphant; &, pendant ce tems, preſque tout ce qu'il y avait là de Princes & de Grands-Seigneurs voua, ſur l'oiſeau, des proueſſes extravagantes: tel, de ne point boire de vin; tel autre, de ne point s'aſſeoir à table, ou de ne point ſe coucher un jour de la ſemaine, juſ-

---

(*a*) J'ai parlé ci-deſſus de ces ſortes de vœux, à l'article du pân.

qu'à ce qu'il eût rencontré l'armée des Infideles; celui-ci, de l'attaquer le premier; celui-là, de renverser la banniere du Sultan; un autre, de ne point revenir en Europe sans ramener un Turc prisonnier. Enfin, ce qui nous donnera une idée de la dévotion de ces Croisés nouveaux, il y en eut un qui voua que, si jusqu'au moment du départ il ne pouvait obtenir les faveurs de sa dame, il épouserait la premiere demoiselle qu'il trouverait ayant vingt mille écus.

Quand les vœux furent finis, une troupe de Musiciens entra à la lueur d'une grande quantité de torches. Douze dames les suivaient, accompagnées chacune d'un Chevalier, & chacune représentant une Vertu. Elles commencerent une danse; & c'est ainsi que se termina la fête.

Au reste, tout ce fracas de forfanterie fut sans effet. Le Duc, après avoir levé de grosses sommes dans ses Etats sous le prétexte de cette nouvelle Croisade, s'avança jusqu'en Allemagne; mais y étant tombé malade, il revint sur ses pas; & ce prétendu *lion* laissa Mahomet *battre le chien*, sans s'y opposer.

Ce qu'on vient de lire sur les *entremêts* fait voir que, dans les commencemens, ils furent mieux composés que par la suite. Les deux que j'ai cités du XIVe siècle offraient la représentation d'un siége; ce qui était au moins offrir de l'ensemble, un but, une action. Les deux autres du XVe ne présentaient qu'une collection de tableaux sans liaison & sans suite. Au XVIe, le bon goût que commencerent

à introduire, comme je l'ai déja remarqué, les arts renouvellés par François I, profcrivirent ces magnificences difparates, faites pour un théâtre de marionnettes. On apprit à donner aux fpectacles de fêtes une marche, un accord général, qui en fit un tout. On les rendit agréables & galans. En un mot, on les dépouilla de ce découfu, de cette confufion, & de tous ces enfantillages qu'offrait l'entremêts du Duc de Bourgogne. Je n'en citerai qu'un exemple; c'eft le feftin que Catherine de Médicis donna en 1565, lors de l'entrevue que cette Princeffe, & fon fils le Roi Charles IX, eurent à Bayonne avec le Duc d'Albe & Ifabelle de France, femme de Philippe fecond, Roi d'Efpagne. Les détails en font tirés des *Mémoires de la Reine Marguerite*, laquelle y affifta.

Le lieu du feftin & des fêtes fut une petite île, fituée fur la riviere, & dans laquelle la Reine-mere avait fait élever un bofquet avec des arbres tranfplantés. Au centre était pratiquée une falle de verdure, ovale, qui, dans fon contour, avait plufieurs niches dont chacune contenait une table de douze couverts. Quant à la table de leurs Majeftés, elle était à l'un des bouts de la falle, élevée fur un plateau de gafon. Les deux Cours arriverent de Bayonne fur des bateaux magnifiquement ornés. Elles étaient fuivies de Muficiens, habillés en Dieux marins, qui, pendant la route, chanterent des vers compofés pour la fête. A leur defcente dans l'île, diverfes troupes de Bergeres les reçurent, & les conduifirent au bofquet par une

belle & large allée en pelouse. Toutes les Bergeres étaient vêtues de toile d'or & de satin ; mais chaque troupe avait le costume des paysannes de quelqu'une de nos Provinces. Chacune dansa une danse particuliere au canton qu'elle représentait, & avec l'instrument propre à ce même canton : les Bretonnes, un passepié & un branlegai ; les Provençales, une volte avec des cimbales ; les Poitevines, avec la cornemuse ; les Bourguignones & les Champenoises, avec *le petit hautbois*, *le tambourin de village*, *& le dessus de violon.* Aux danses, succéda le repas, qui fut servi entiérement par les Bergeres, & qui mena jusqu'à la nuit.

Alors on vit paraître, au son des instrumens, une troupe nombreuse de Musiciens, déguisés en Satyres. Ils portaient un rocher artificiel, très-brillamment illuminé, & sur lequel étaient assises diverses Nymphes, aussi remarquables par leur beauté que par leur parure. Dès qu'ils l'eurent posé à terre, les Nymphes en descendirent, & commencerent à danser un ballet. Mais la *Fortune envieuse, ne pouvant supporter la gloire d'une telle fête*, dit l'Auteur, suscita toup-à-coup un orage si violent que leurs Majestés furent obligées de fuir & de regagner au plus vîte Bayonne en bateau. Cependant, la confusion & le désordre inséparables d'un pareil accident, le bruit du tonnerre, l'obscurité de la nuit, occasionnerent diverses aventures plaisantes *qui*, *le lendemain*, *causerent autant de bons contes pour rire que ce magnifique appareil avoit apporté de contentement.*

L'invention de ce rocher, qu'aujourd'hui peut-être le bon goût pourrait fort bien ne pas approuver autant qu'il fut approuvé alors, avait plu ſans doute beaucoup à la Reine; puiſque, neuf ans après, lorſque dans la ſalle des Tuileries elle donna un feſtin aux Ambaſſadeurs Polonais qui étaient venus offrir au Duc d'Anjou la couronne de leur pays, elle l'employa encore. Celui-ci était d'argent. Il portait, dit Brantôme, ſeize ſiéges en forme de nuages, ſur leſquels étaient aſſiſes les ſeize plus belles dames de la Cour, pour repréſenter les ſeize Provinces dont alors était compoſée la France. Par une méchanique intérieure & cachée, le rocher pouvait avancer, ſans qu'il fût poſſible à l'œil d'appercevoir les cauſes de ſon mouvement. Il fit le tour de la ſalle, afin d'expoſer les Dames aux regards des ſpectateurs. Elles deſcendirent enfin; &, comme les Bergeres de Bayonne, danſerent un ballet.

Tout ceci tenait encore un peu au goût que les ſiècles précédens avaient eu pour les décorations mouvantes, & pour les machines. Au XVIIe ſiècle, les Grands adopterent des divertiſſemens d'un autre genre. *Le Duc d'Eſpernon fit un grand feſtin au Roy & à toute la Cour*, dit Baſſompierre, *puis il y eut comédie, & enſuite des feux d'artifice.* On lit dans les *Mémoires de la Ducheſſe de Montpenſier* ann. 1655. *Mad. Bouthillier maria une de ſes filles; elle me donna une colation dans un bois avec des lumieres & des violons. Ce fut une jolie fête à voir.* La même, parlant d'un ſouper que lui donna le Roi,

dit : *les violons jouerent pendant le repas ; & après nous danſames.*

Pour la Cour, les divertiſſemens y changerent de même totalement de face. On peut en juger par les fêtes célebres que Louis XIV donna en 1664 à Verſailles, ſous le nom de *plaiſirs de l'île enchantée.* Elles durerent ſept jours entiers, toujours variées, & toujours nouvelles. Je n'en rapporterai que ce qui a quelque relation à mon ſujet ; c'eſt la colation qui fit partie de la premiere journée. Comparée avec l'entre-mêts du Duc de Bourgogne, elle montrera tout ce que le goût peut mettre de différence entre des objets du même genre.

Après une courſe de bagues où le Roi courut, & qui dura juſqu'à la nuit, trente-quatre Muſiciens, ayant Lulli à leur tête, entrerent dans le lieu du feſtin. Il était éclairé par deux cens flambeaux de cire blanche, que tenaient autant de perſonnes maſquées, & par un nombre infini de girandoles & de luſtres, peints en or & en argent, & dont chacun portait vingt-quatre bougies. Enſuite parurent les quatre Saiſons, vêtues chacune ſuivant leur coſtume ; & montées, le printems ſur un cheval d'Eſpagne, l'été ſur un éléphant, l'automne ſur un chameau, & l'hyver ſur un ours. Le premier avait à ſa ſuite douze jardiniers, le ſecond douze moiſſonneurs, le troiſieme douze vendangeurs, & le dernier douze vieillards. Chacun de ces quarante-huit perſonnages avait auſſi ſon coſtume ; & chacun d'eux portait ſur la tête un grand baſſin rem-

pli

pli de mêts conformes à la ſaiſon qu'il repréſentait. Diane & Pan, précédés d'une muſique de flûtes & de muſettes, vinrent alors offrir le tribut, l'une de ſa chaſſe, l'autre de ſes bergeries. Tous deux étaient portés ſur une grande machine, qui repréſentait une montagne couverte d'arbres. Ils avaient pour ſuite vingt Faunes chargés de différentes ſortes de viandes, & dix-huit Pages du Roi deſtinés à ſervir les Dames. Le Dieu, la Déeſſe, & les quatre Saiſons, firent à la Reine un compliment en vers. Après quoi l'on vit ſe découvrir une grande table en croiſſant, ornée de feſtons; &, un peu plus loin, un amphithéâtre chargé de trente-ſix violons. Ceux-ci jouerent une entrée de ballet, qui fut danſé par les douze Heures & par les douze Signes du Zodiaque, & qu'on admira beaucoup. Pendant cette danſe, quatre Contrôleurs de la Maiſon du Roi, repréſentant la Propreté, l'Abondance, la Joie, & la Bonne-chere, firent ſervir la table par les Ris, les Jeux, & les Plaiſirs. Quand elle fut ſervie entiérement, la barriere qui la ſéparait, s'ouvrit; & le Roi vint s'y aſſeoir, avec les Dames de ſa Cour, invitées par lui.

Quatre ans après, le même Prince donna encore dans Verſailles, au mois de Juillet, à l'occaſion de la paix, une fête ſemblable, compoſée d'une colation, comédie, ſouper, bal, & feu d'artifice.

Le lieu de la colation était un ſallon de verdure, auquel aboutiſſaient cinq allées en étoile, qui, pour perſpective, offraient les chiffres du Roi en fleurs, & des niches de verdure ornées de ſtatues dorées.

Chaque aîle des cinq allées était formée par vingt-ſix arcades en cyprès. Chacune des arcades avait ſon ſiége de gazon ; & chaque ſiége, un grand vaſe avec ſon arbre chargé de fruits mûrs : mais les arbres, dans chaque allée, étaient d'eſpece différente. Pour la premiere, c'étaient des orangers de Portugal ; pour la ſeconde, des ceriſiers & bigarreautiers entremêlés ; pour la troiſieme, pèchers, & abricotiers ; pour la quatrieme, groſeilliers de Hollande ; &, pour la derniere enfin, poiriers des meilleures eſpeces. (On remarquera que la fête ſe donna le 18 Juillet ; & que, vu l'état d'imperfection où était encore le jardinage, ce devait être un phénomene d'avoir alors des oranges, des pèches, & des poires mûres.)

Le ſallon de verdure qui ſervait de point de réunion aux allées, avait, au centre de ſa circonférence, un baſſin, dont le jet s'élevait à plus de trente pieds. C'était autour du baſſin qu'étaient dreſſées les tables, pour procurer plus de frais aux convives. Il y en avait cinq, toutes cinq d'une ſtructure différente.

La premiere était une montagne creuſe, avec pluſieurs cavernes remplies de diverſes ſortes de viandes froides. La ſeconde repréſentait la façade d'un palais ; mais cette façade était bâtie en maſſepains & en pâtes ſucrées. Pluſieurs pyramides de confitures ſéches formaient la troiſieme ; des vaſes remplis de liqueurs de toute eſpece, la quatrieme ; & des caramels, la derniere. Toutes avaient leurs pieds & leur doſſier ornés avec des feuillages & des guir-

landes de fleurs. Mais, comme elle ne remplissaient pas à beaucoup près la circonférence du bassin, on avait garni, d'une pelouse verte, l'intervalle qu'elles laissaient vide entr'elles ; & sur cette pelouse étaient placés, dans de beaux & grands vases, un oranger & deux autres arbres, qui tous trois avaient leurs fruits confits. Les siéges destinés aux convives ne ressemblaient point aux siéges ordinaires. Ils représentaient une couche de jardin ; & la couche était couverte d'une quantité de melons mûrs & choisis. Enfin, il n'y avait pas jusqu'à la charmille extérieure d'enceinte, qui n'offrît aux yeux un spectacle agréable. En la préparant de longue main, en pliant, séparant, réunissant les branches, on était parvenu à lui donner la forme d'un ordre d'architecture ; & tout cela était couronné par des vases de fleurs, variés à l'infini.

Le lieu où se donna le souper fut plus orné encore ; mais ce souper était si splendide, sa description contient tant de choses étrangeres aux repas, qu'elle appartient à l'article des spectacles plutôt qu'à celui de festins. Je terminerai ce dernier par la fête champêtre qu'au mois d'Août 1688 le Prince de Condé donna dans Chantilli au Dauphin, & dont on trouve les détails dans un volume particulier que publia, au mois de Septembre de la même année, l'Auteur du *Mercure Galant*. Les divertissemens en furent très-variés, & durerent plusieurs jours ; mais je n'en extrairai que ce qui a rapport à mon sujet. Au reste, comme celle-ci ne ressemble en rien à tout ce qu'on a lu ci-dessus, je

me flatte qu'on en verra encore la description avec quelque plaisir, même après celle des fêtes de Louis XIV.

Monseigneur devait arriver au château par la forêt : or ce fut dans cette forêt même que le Prince prépara la premiere surprise agréable qu'il voulait lui procurer. Il choisit pour cet effet le carrefour, nommé *la table* : lequel avait de diamêtre quatre-vingt-trois toises, & qui, de son point milieu, offrait à la vue douze routes différentes, percées dans le bois. Là fut construite, d'après la forme du carrefour, une feuillée, large de quarante-cinq pieds, élevée sur une estrade de cinq, & accompagnée de douze portiques, de vingt pieds de haut sur douze de large, qui aboutissaient chacun à l'une des douze routes. Des festons de feuillages & de fleurs ornaient les portiques. La feuillée avait son dôme, son ceintre, ses pilastres, & ses appuis, en verdure. On y montait par quatre escaliers de douze pieds de large, avec une balustrade de chaque côté. La balustrade était formée de branches de génévrier, & elle régnait tout autour du berceau.

Au milieu de cet édifice se trouvait la table qui devait servir au dîner préparé pour le Dauphin. Elle était ronde ; &, du centre de sa circonférence, s'élevait une grande corbeille d'argent, garnie de fruits & de fleurs, & supportée par douze consoles à jour, de vermeil doré. Chacune de ces consoles portait en outre deux petites corbeilles d'argent remplies de fruits ; chacune d'elles répondait à l'une des douze arcades des portiques ; & toutes se

tenaient entr'elles par des guirlandes de fleurs. Au reſte, quoique ces divers ornemens ſemblaſſent, par leur élévation, devoir former un maſſif, ils n'empêchaient néanmoins aucunement la vue, parce que, comme je l'ai déja dit, tous étaient à jour.

Quand le Dauphin fut à une certaine diſtance du berceau, on entendit dans la forêt une ſymphonie de timballes & de trompettes. Le but principal de cette muſique était d'avertir de ſon arrivée les Officiers prépoſés au ſervice de la table : & en effet, quoiqu'ils euſſent cent vingt plats à ſervir, tant en rôti qu'en entremêts chauds, tout ſe trouva prêt quand il parut. Il s'aſſit pour dîner. Le ſervice fut relevé par un autre en entremêts froids, puis celui-ci par un troiſieme en fruits; & tous deux avaient le même nombre de plats que le premier. Mais le troiſieme offrait encore, outre ſes cent vingt aſſiettes de fruits, une quantité de jolies corbeilles, les unes ovales, les autres en loſange, & toutes remplies de liqueurs ou de glaces.

Le dîner fut égayé par les trompettes & les timbales, qui jouerent ſans interruption. Cependant, afin d'adoucir par l'éloignement, ce bruit de guerre, on les avait placées à quelque diſtance dans la forêt; & d'ailleurs elles ſe turent au deſſert, pour laiſſer entendre une muſique de hautbois, de flûtes, de muſettes, & d'autres inſtrumens champêtres, plus mélodieux & plus doux.

Cette ſymphonie nouvelle ſemblait annoncer un nouveau ſpectacle. Effectivement, à un demi-quart de lieue de diſtance, dans l'avenue vis-à-vis de la-

quelle le Prince s'était assis, on vit paraître tout-à-coup une centaine de Faunes, d'Egipans, de Silvains, de Satyres, & autres Divinités des bois. A leur tête était le Dieu Pan, représenté par Lulli qui les conduisait en frappant la mesure avec un thyrse. Ils marchaient sur trois lignes, & s'avancerent ainsi vers la feuillée, les uns jouant des instrumens nommés ci-dessus, les autres, au nombre de cinquante & un, portant sur la tête des corbeilles pleines de fruits artificiels tirés des bois, comme gourdes, pommes de pin, &c. Mais ce qui surprit davantage fut vingt & un personnages de la troupe, danseurs de profession, qui arriverent par pelottons, armés de massues, & montés sur les épaules les uns des autres. Ces différens groupes offraient aux yeux un spectacle singulier & pittoresque; &, quoique nécessairement la gêne fatigante d'une pareille position & la fluctuation inévitable d'une si longue marche dussent déranger leurs attitudes, cependant, chose étonnante ! ils les conserverent jusqu'au berceau.

Là les Musiciens qui jouaient des instrumens, se rangerent le long de l'escalier; & les Danseurs, se dégroupant, commencerent un ballet, auquel se joignirent ensuite les cinquante & un personnages chargés de corbeilles. Après cette danse générale, tous entrerent dans la feuillée, comme pour se procurer le plaisir de connaître & d'admirer le fils du grand Roi. A sa vue, ils exprimerent leurs transports par une danse nouvelle; puis ils rentrerent dans la forêt, mais par une autre route, & toujours au son des instrumens.

Dans cette nouvelle avenue étaient couchés çà & là différens Piqueurs qui paraissaient endormis. Les Dieux malins, pour s'amuser aux dépens des dormeurs, en troublant leur sommeil, se mirent à chanter tous ensemble ces paroles connues, que le même Lulli en 1664 avait mises en musique pour les fêtes de Versailles, & qui avaient fait l'ouverture de la Comédie de Moliere, intitulée *la Princesse d'Elide : Holà ho, de bout, debout, Lyciscas, de bout*, &c. Les Piqueurs, éveillés par le bruit, se leverent en grondant; mais à peine furent-ils sur leurs pieds, qu'on entendit sonner du cor, & qu'un cerf, lancé près la feuillée, passa sous les yeux du Prince comme par hasard. Cette vue excita en lui un mouvement involontaire. Il s'écria, oh ! si j'avais des chiens : & à l'instant même, une meute de chiens, comme par magie, traversa la route, & s'élança après l'animal. Le Prince, dans son transport, ajoutant qu'il voudrait avoir un cheval pour les suivre, des chevaux parurent, non-seulement pour lui, mais pour tous ceux qui avaient eu l'honneur de dîner avec lui dans le berceau. Tous le suivirent; & alors commença la chasse qu'on lui avait préparée.

Les divertissemens qui terminerent cette journée, ceux qui remplirent les journées suivantes, ne sont plus de mon sujet. Ce qu'on vient d'en lire suffira pour faire voir que jamais peut-être on ne sut varier avec plus d'agrément, & sur-tout enchaîner avec plus d'art, les plaisirs, les spectacles divers, les surprises agréables. La maniere nouvelle & galante

dont furent ornés la table & les buffets pour la colation qui fut donnée au Dauphin, l'un des jours ſuivans, dans le labyrinthe des jardins, montre également combien, en ce genre, une imagination riante & féconde peut embellir les objets les plus ſimples.

La table était dreſſée dans un ſallon de verdure, & repréſentait un parterre. Les compartimens en étaient formés par des corbeilles d'argent. Des ſentiers de gazon ſéparaient les corbeilles, & ſervaient de nappe. Un cordon de fleurs la bordait tout autour. Des feſtons pareils, entremêlés de feuillages, rempliſſaient l'eſpace qui la ſéparait du ſol. Enfin, le centre était occupé par un vaſe, en filigramme d'argent, d'où s'élevait un oranger magnifique couvert de fleurs & de fruits. Comme le pied du vaſe ſe trouvait plus étroit que le haut, on y avait placé, tout autour, huit corbeilles, & huit autres vaſes plus petits, tous ſeize garnis de fleurs.

Quant aux buffets, il y en avait ſix; un à chaque angle du ſallon, & deux en face de la table. Ces deux-ci avaient pour doſſier & pour fonds, des conſoles auxquelles pendaient des guirlandes de fleurs. Chacun d'eux portait deux gradins; l'un occupé par une couche de mêlons mûrs & choiſis, l'autre par vingt-quatre couverts de porcelaine fine qui étaient remplis de groſſes truffes & de pâtiſſeries diverſes. Les buffets des angles avaient chacun trois gradins, dont la garniture était des vaſes d'argent & des porcelaines du plus grand prix. A droite & à gauche, on avait conſtruit en gazon, trois ſocles;

& chaque ſocle portait une caiſſe avec ſon arbre fruitier chargé de fruits mûrs.

En liſant la deſcription de toutes ces merveilles, ne croit-on pas voir dans les *Mille & une nuit* ces enchantemens magiques produits tout-à-coup par la baguette de quelque Fée puiſſante. Mais non, jamais l'extravagante Romancerie des Orientaux, jamais leur imagination giganteſque, dans ſes rêves les plus magnifiques n'inventa rien d'un agrément auſſi parfait. Toute cette fête au reſte avait été ordonnée par le fils du Grand Condé, Prince rempli d'eſprit & de goût.

C'eſt lui qui faiſant peindre à Chantilli les grandes actions du Prince ſon pere, & ne voulant pourtant pas omettre, dans cette ſuite glorieuſe, celles que ce pere avait faites pendant qu'il portait les armes contre la France, imagina ce tableau, ſi ingénieux dans ſa ſimplicité, & ſi juſtement célébre, où l'on voit la Muſe qui préſide à l'Hiſtoire tenir d'une main la vie du Héros, & de l'autre arracher du livre & jetter à terre pluſieurs feuillets, ſur leſquels ſe trouvent écrits les noms de ces faits immortels exécutés à la tête de nos ennemis. Le bon goût du fils, ainſi que la valeur du pere, ſemblent être devenus des qualités héréditaires dans la Maiſon de Condé. Les embelliſſemens de toute eſpece dont ſucceſſivement elle s'eſt plu à orner Chantilli, ont rendu ce lieu enchanté l'un des plus beaux ſéjours de l'univers. Toutes ces fêtes variées & brillantes qu'elle y a données depuis un ſiècle, celles ſur-tout qu'on y a vues depuis dix ou douze ans, offrent des

exemples d'une magnificence & d'une galanterie qui pourraient les faire citer toutes comme des modeles en ce genre, & qui me font regretter de ne pouvoir ici les rapporter toutes.

Je crois avoir épuiſé, dans cette premiere Partie de mon Ouvrage, tout ce qui regarde la nourriture des Français. Ma mémoire au moins, ni mes lectures, ne me fourniſſent rien en ce moment-ci, que je puiſſe y ajouter. Quant aux imperfections nombreuſes qu'il contient, je me flatte qu'on les pardonnera en partie aux difficultés immenſes qu'a dû néceſſairement m'offrir un ſujet qui, juſqu'à moi encore, n'avait été traité par perſonne. Si, malgré ſes défauts cependant, ce qu'il peut offrir d'intéreſſant pour des Français le faiſait accueillir avec quelque indulgence, alors je reprendrais avec courage un travail que le dérangement de ma ſanté m'a forcé d'interrompre. La partie qui paraîtrait après celle-ci ſerait celle des habillemens & des modes. On ſent combien de gravures exigera indiſpenſablement une pareille matiere. J'ai déja en ma diſpoſition une collection précieuſe de deſſins copiés d'après des tombes ſépulchrales, des portails & vitraux d'égliſes, & autres monumens anciens. Il exiſte dans la plupart de nos Provinces une infinité d'objets de ce genre, que malheureuſement il m'eſt impoſſible de connaître, & qui néanmoins deviendraient néceſſaires, ou ſeraient du moins infiniment utiles à mon entrepriſe. Je voudrais pouvoir y joindre auſſi le coſtume ſi varié, ſi ſingulier, & ſi piquant, qu'ont gardé & que portent actuellement encore, dans chacune

de ces mêmes Provinces, les habitans de la campagne, & ſouvent même les habitans d'un canton particulier. Ce ſecond objet, réuni avec l'autre, ne laiſſerait, je crois, rien à deſirer dans la partie de l'Ouvrage que j'annonce; mais il faudrait, pour me les procurer tous deux, des relations que je n'ai pas, ou des dépenſes bien au-deſſus de ma portée. Peut-être cependant pourrais-je y réuſſir en partie, ſi, parmi ceux de mes Lecteurs qui habitent loin de la Capitale, il s'en trouvait quelques-uns qui vouluſſent ſe prêter à ſeconder mon projet en faiſant copier les objets de cette nature qu'ils ont autour d'eux, & me les faiſant parvenir à mon adreſſe, quai de l'Ecole, maiſon de M. Juliot. Leur nom, à chaque article, ſerait cité par moi avec reconnaiſſance.

Je m'étais propoſé de placer auſſi dans la partie qu'on vient de lire, quelques gravures que le ſujet me ſemblait exiger. Diverſes raiſons, qu'il importe peu au public de connaître, m'en ont empêché. Au reſte, ſi on les regrettait, il me ſerait aiſé de les joindre à la ſeconde partie, quand celle-ci paraîtra.

Je finis la premiere par cette piéce manuſcrite du XIIIe ſiècle, intitulée Proverbes, *que j'ai eu occaſion de citer ſouvent. Comme elle contient, ainſi que je l'ai déja remarqué, les choſes de ce tems qui avaient le plus de réputation, ou celles qui étaient devenues proverbiales, je crois qu'on la lira ici avec plaiſir. Je n'en retranche que quelques articles obſcenes & contre les mœurs.*

Chevaliers de Champagne.	Loches de Bar-ſur-Seine.
Ecuyers de Bourgogne.	Saumons de Loire.
Sergens * de Hainaut.	Pimpernaux d'Eure.
Champions d'Eu.	Anguilles du Maine.
Villains de Beauvoiſis.	Barbeaux de S. Florentin.
Uſuriers de Metz & de Cahors.	Ecreviſſes de Bar.
	Brochets de Châlons.
Buveurs d'Auxerre.	Truites d'Andeli.
Voleurs de Mâçon.	Vandoiſes d'Aiſe.
Jureurs de Bayeux.	Pâtés de Paris.
Pauvres orgueilleux de Tours.	Tartes de Dourlens.
	Flans de Chartres.
Ribauds de Troies.	Bierre de Cambrai.
Ribaudes de Soiſſons.	Trippes de S. Denis.
P...... de Provins.	Fromages de Brie.
Camus d'Orléans.	Châtaignes de Lombardie.
Chanteurs de Sens.	Purée d'Arras.
Médecins de Salerne.	Moutarde de Dijon.
Pelletiers de Blois.	Poires de S. Rieule.
Dextriers * de Caſtille.	Ail de Gandeluz.
Palefrois Danois.	Ognons de Corbeil.
Rouſſins de Bretagne.	Echalottes d'Etampes.
Mules d'Arragon.	Hanaps de Pontarlier.
Anes de Navarre.	Coupes d'argent de Tours.
Chiens de Flandres.	Couteaux de Périgueux.
Aloſes de Bordeaux.	Epées de Cologne.
Eſturgeons de Blaye.	Haches de Dannemarc.
Congres de la Rochelle.	Raſoirs de Guingamp.
Lamproies de Nantes.	Heaumes de Poitiers.
Seches de Coutances.	Fer de Laigle.
Harengs de Fécamp.	Cuivre de Dinant.

* Sorte de Gendarmes.

* Chevaux de bataille.

Crucifix de Limoges.
Bains de Bourbon.
Cuir d'Irlande.
Cordouan de Provence.
Coiffes de Compiegne.
Tapis de Rheims.
Toile de Bourgogne.
Serge de Bonneval.
Etamine de Verdelai.
Camelot de Cambrai.
Panne d'Andreſi.
Bureau de Barnei.
Blou d'Abbeville.
Bife de Paris.
Futaine de Plaiſance.
Soie de Syrie.
Cendal * de Luques.
Ecarlate de Gand.
Pers * de Provins.
Concile de Papes.
Parlement de Rois.
Aſſemblée de Chevaliers.
Compagnie de Clercs.
Buverie de Bourgeois.
Bobans d'Hoſpitaliers, (Chevaliers de S. Jean de Jéruſalem).
Querelle de Chapitre.
Orgueil de Templiers.
Fauſſeté de Plaideurs.
Avarice de Prêtre.
Convoitiſe de Moine blanc.
Les plus belles femmes ſont en Flandres.
Les plus beaux hommes en Allemagne.
Les plus grands en Dannemarc.
Les meilleurs buveurs en Angleterre.
Les plus légers en Galles.
Les meilleurs ſauteurs en Poitou.
Les meilleurs archers en Anjou.
Les meilleurs jongleurs en Gaſcogne.

* Sorte de taffetas.

* Sorte de couleur.

F I N.

Errata du troisieme Volume.

PAGE 45, *ligne* 29, ceux de Malaga, d'Alicante, de Tinto; *lisez* : ceux de Malaga, connus sous le nom de Tinto; ceux d'Alicante.

112, . . . 24, en peu tems; *lisez* : en peu de tems.

125, . . . 21, femme de halle; *lisez* : femme des halles.

140, . . . 6, entre lesquelles; *lisez* : entre lesquels.

142, . . . 4 *de la note*, il est annoncé; *lisez* : il est énoncé.

162, . . . 19, rangent proprement; *lisez* : rangent pompeusement.

156, . . . 16, l'usage des fontaines jaillissantes était encore d'usage; *lisez* : les fontaines jaillissantes étaient encore d'usage.

197, . . . 23, leur oreilles; *lisez* : leurs oreilles.

207, . . . 7 *de la note*, Julii Cæsariis; *lisez* : Julii Cæsaris.

230, . . . 7, la mere & la nourriture; *lisez* : la mere & la nourrice.

245, . . . 27, le S. de Lorme; *lisez* : le Sr de Lorme.

261, . . . 30, n'était plus nouvelle; *lisez* : n'était pas nouvelle.

273, . . . 22, tel était alors; *lisez* : telle était alors.

278, . . . 19, les gens d'affaires; *lisez* : les gens de peine.

287, . . . 2, digestion plus facile; *lisez* : digestion plus difficile.

295, . . . 9, remportent ensuite; *lisez* : remporterent ensuite.

TABLE
DES MATIERES

Contenues dans le troisieme Volume.

B

D

E

M

Q

R

Fin de la Table des Matieres du troisieme Volume.

